RECUEIL

DE

RECETTES

ET LE

MEDECIN A LA MAISON

SOMMAIRE :—Un extrait de Cuisine—Manière de faire différents Bouillons, Soupe à la purée de divers légumes, le Boudin, la Saucisse, le Fromage, le Cervelas, l'Andouille, le Petit Salé—Manière de faire toute espèce de Pâtisseries, d'Entremets Sucrés, Confitures, Sirops — Manière de faire cuire toute espèce de Poissons—La conservation du Gibier, des Viandes, du Poisson, des Œufs, du Beurre, du Lait, des Légumes — Salaison des Viandes, du Jambon, du Beurre—Blanchissage et Repassage du Linge—Entretien des Vêtements—Maladies et Indispositions—Pharmacie de Ménage.

DEUXIÈME ÉDITION

QUÉBEC
IMPRIMERIE LÉGER BROUSSEAU
9, Rue Buade, 9

1883

RECUEIL

DE

RECETTES

ET LE

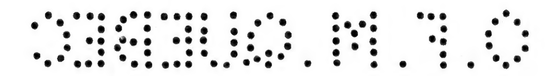
MEDECIN A LA MAISON

SOMMAIRE :—Un extrait de Cuisine—Manière de faire différents Bouillons, Soupe à la purée de divers légumes, le Boudin, la Saucisse, le Fromage, le Cervelas, l'Andouille, le Petit Salé—Manière de faire toute espèce de Pâtisseries, d'Entremets Sucrés, Confitures, Sirops — Manière de faire cuire toute espèce de Poissons—La conservation du Gibier, des Viandes, du Poisson, des Œufs, du Beurre, du Lait, des Légumes — Salaison des Viandes, du Jambon, du Beurre—Blanchissage et Repassage du Linge—Entretien des Vêtements—Maladies et Indispositions—Pharmacie de Ménage.



QUÉBEC
IMPRIMERIE LÉGER BROUSSEAU
9, RUE BUADE, 9

1883



ANTOINE LANGLOIS, EDITEUR.

PRÉFACE

Nous venons aujourd'hui, avec ce petit livre, combler une lacune importante dans les familles canadiennes.

Depuis longtemps nous sentions dans nos familles le besoin d'abandonner le système de routine, de varier la manière de préparer les aliments, et d'acquérir de nouvelles connaissances, non-seulement au sujet de la cuisine, mais aussi à l'égard de l'entretien du linge et des vêtements.

La mère de famille et la ménagère économe trouveront dans ce petit livre le secret d'apprêter des plats appétissants de manière à donner double satisfaction à leur famille et à elles-mêmes.

Elles trouveront dans ce Recueil de Recettes un extrait de cuisine, et la manière de conserver les viandes, les poissons, les fruits et les légumes. Elles y trouveront aussi des

conseils très utiles pour l'entretien du linge et des vêtements.

Une partie de ce recueil est spécialement consacrée à la médecine des accidents. Les recettes et les remèdes qui y sont indiqués permettront à tout membre de la famille de donner les premiers soins à leurs malades ou à leurs blessés en attendant l'arrivée du médecin. En bien des cas même les soins du médecin ne seront pas nécessaires.

Ce recueil de recettes sera réellement une source d'économie dans la famille par les renseignements utiles qu'on y trouvera. Il vaut cent fois le prix qu'il se vend.

Nous devons à l'esprit d'entreprise et à l'encouragement de MM. Bernard & Allaire marchands de musique, de pouvoir offrir au public canadien un livre aussi utile sous tous les rapports.

RECUEIL

DE RECETTES

PREMIÈRE PARTIE

CHAPITRE PREMIER

CUISINE

Le cuisinier doit avoir une attention continuelle sur l'état de ses ustensiles de cuisine, et les examiner toutes les fois qu'il s'en sert. Une ménagère prudente les passe elle-même soigneusement en revue, au moins tous les mois. Les couvercles doivent être aussi tenus proprement et bien étamés; il est nécessaire que les casseroles le soient non-seulement en dedans, mais à l'extérieur sur une largeur de 2 à 3 pouces. Beaucoup de malheurs proviennent de négligence sur ce point. Sans ce soin tout le travail de la cuisine est inutile ; le bouillon prend une teinte verdâtre, un goût amer, et les meilleurs ragoûts deviennent désagréables à la vue et au palais. La santé et même la vie d'une famille y sont intéressées, et il vaut mieux payer le mémoire de l'étameur que celui du médecin.

Si le cuisinier ou une servante a enlevé, par accident, l'étamage d'un vase, ce qui peut arriver au

domestique le plus soigneux, il doit prévenir sur le champ ses maîtres ; cette franchise ne peut manquer d'obtenir des éloges, tandis que la négligence les expose à de justes reproches.

Soyez pourvus de tamis, d'écumoires, de cuillères ; imposez-vous la règle de ne jamais vous en servir sans les avoir lavés et séchés ; que les vases de cuisine soient toujours lavés dans de l'eau bouillante, et essuyés avec un linge sec et une petite brosse, afin d'enlever la graisse qui s'y serait attachée, et d'empêcher qu'ils ne prennent une mauvaise odeur.

Quoiqu'on ne suppose pas que la cuisinière néglige le soin de ses marmites, on ne saurait trop lui recommander de les laver promptement, de les faire sécher devant le feu et de les garder dans un lieu sec ; car l'humidité les oxyderait et les gâterait bientôt.

Ne conserver ni soupe, ni jus, dans un vase de métal, ou n'y rien laisser que pendant le temps nécessaire pour faire la cuisine, et mettre tout ce qu'on veut réserver dans des vases de terre vernissés, ou mieux encore, dans des vases de grès.

Les casseroles et les marmites, à fond épais et de forme ronde, contiennent deux fois plus d'aliments, durent le double, et demandent bien moins de temps pour être nettoyées que les casseroles en fer blanc dont les côtés sont soudés au fond ; la graisse et la poussière entrent dans les rainures, et il est presque impossible de les en ôter.

Veillez à ce que les couvercles ferment aussi bien que possible, afin que le bouillon et les sauces ne perdent pas leur saveur par l'effet de l'évaporation ; ils deviennent inutiles s'ils ne retiennent pas en grande partie la vapeur des mets, et s'ils ne les préservent pas de la fumée.

Les poêlons et les casseroles doivent être récurés avec soin dans la partie supérieure, qui n'est pas brûlée par le feu ; il serait inutile de se fatiguer à les nettoyer dans toute leur surface extérieure.

Conservez avec soin les habitudes de propreté et

de régularité. Vous exécuterez avec facilité et p 'ntitude votre travail, sans vous agiter comme font quelque ménagères qui semblent vivre dans un tourbillon, et, qui sans cesse occupées à ranger, laissent cependant toutes choses en désordre.

Employez, pour faire du bon bouillon, les parties maigres du bœuf, du mouton et du veau ; procurez-vous les morceaux qui donnent le plus de jus, et que la viande soit fraîche.

La viande trop longtemps conservée donne mauvais goût au bouillon, et la graisse y est inutile. Cette dernière observation ne s'applique qu'au bouillon clair et sans mélange ; car on peut, avec de la graisse mêlée à des légumes, se procurer une soupe économique et nourrissante, également propre à satisfaire l'appétit et à soutenir les forces. On ne peut trop recommander cette méthode aux personnes zélées pour le soulagement des pauvres et à la classe ouvrière.

BOUILLONS

Pot-au-feu

La viande de bœuf est celle qui donne le meilleur bouillon ; ensuite, celle du mouton, pourvu qu'elle ne soit trop grasse, à moins qu'elle n'ait été préalablement rôtie ou grillée. Le veau ne s'emploie que pour le bouillon de malade.

Les volailles ajoutent peu de sapidité au bouillon. Si on met une poule au pot, elle doit être vieille ; car elle a plus de goût.

Un vieux pigeon, une perdrix, un lapin augmentent l'arôme du bouillon. Les os de viandes rôties, quelles qu'elles soient, y font aussi un bon effet.

Les meilleurs morceaux de bœuf pour faire de bon bouillon sont la tranche, la culotte et le gîte à

la noix. Les côtes d'aloyau peuvent être employés pour bouilli en famille, et en y ajoutant un chou.

La viande doit être bien fraîche ; on la sépare de ses os et on la ficelle. On la met dans la marmite à l'eau froide, les os au fond. Ceux qui conseillent de mettre la viande à l'eau bouillante, ignorent que sa chaleur coagule l'albumine dans la viande, et qu'elle y retient le jus qui doit donner la saveur au bouillon ; tandis que se dissolvant peu à peu dans l'eau froide et tiède, elle se coagule ensuite, monte à la surface sous forme d'écume, et débarrasse ainsi le bouillon de toutes sortes d'impuretés qui ne lui communiquent aucun bon goût. On fait chauffer la marmite lentement, après y avoir jeté une poignée de sel. Plus elle chauffe lentement, plus l'écume qu'on a grand soin de retirer, est abondante. Lorsque le feu est trop vif, on est obligé de rafraîchir la marmite en y ajoutant de l'eau froide pour faire remonter l'écume qui se précipiterait au fond et troublerait la transparence du bouillon.

Lorsque le feu a été bien conduit et que la marmite est soigneusement écumée, on met les légumes qu'on a préparés et épluchés. Il ne faut pas craindre d'en mettre, parce qu'ils donnent au bouillon un arôme plus agréable. Ces légumes sont des carottes, des navets, un panais, des poireaux et céleri ficelés, un oignon piqué de deux clous de girofle. Un oignon brûlé ou une carotte torréfiée pour donner couleur, ou un peu de caramel (sucre fondu et durci), l'un de ces trois derniers.

Cinq ou six heures d'ébullition lente et toujours égale sont nécessaires pour faire acquérir au bouillon la perfection que l'on désire. Cette ébullition ne peut se régulariser facilement qu'au moyen d'un fourneau économique.

Une heure avant de retirer le pot au feu, on ajoute au bouillon un bouquet de persil. Quelques personnes mettent une grosse ail, un peu de thym et une feuille de laurier.

Bouillon fait en une heure

Prenez une livre de bœuf que vous coupez en morceaux assez menus, mettez-les dans une casserole avec oignons, carottes, un peu de lard et un demi-verre d'eau ; laissez mijoter et suer le tout pendant un quart d'heure, jusqu'à ce qu'il commence à s'attacher à la casserole ; versez ensuite environ une chopine d'eau bouillante, un peu de sel, faites bouillir trois quarts d'heure, passez au tamis et versez.

Bouillon de poulet

Prenez un poulet maigre, ajoutez-y une livre de bœuf, oignons, carottes, fines herbes, quelques grains de sel ; mettez trois pintes d'eau, laissez bouillir le tout et se réduire lentement dans une marmite bien fermée.

Bouillon de veau

Faites bouillir une livre de ruelle de veau avec quelques feuilles de laitue et cerfeuil dans un pinte d'eau. Si ce bouillon est pour un malade, un pinte et demie d'eau est nécessaire.

BOUILLONS MÉDICINAUX

Bouillon de veau : prenez ½ livre de ruelle de veau dégraissée, faites-la cuire pendant deux heures dans un pot d'eau, à vase fermé, passez le bouillon et ajoutez-y un peu de sel. On rendra ce bouillon plus agréable et plus salutaire en y ajoutant une laitue, un peu de cerfeuil et une poignée de poirée ou de pourpier. Le *bouillon de poulet* se fait de la même manière, avec la moitié d'un poulet maigre.

Voici une autre espèce de bouillon médicinal auquel les Anglais ont donné le nom assez bizarre de *beef tea* (thé de bœuf), et qui convient aux malades épuisés par des privations ou des maladies graves.

Prenez 2 livres de chair de bœuf bien dégraissée et sans os ; hachez-la finement et ajoutez-y 3 chopines d'eau froide, faites chauffer le tout ; et après une vive ébullition de quelques minutes, passez votre bouillon avec expression dans une serviette de forte toile, ajoutez-y du sel et un peu de caramel pour lui donner de la couleur. Ce bouillon est essentiellement réparateur.

Soupe à la purée de divers légumes

Mettez de l'eau sur le feu, lorsqu'elle bout, ajoutez-y beaucoup de carottes, quelques tranches de citrouilles, deux ou trois navets, quatre ou cinq grosses pommes de terre pelées et entières ; faites parfaitement cuire ; passez dans la grosse passoire avec le pilon, remettez au feu. Lorsque le bouillon bout, ajoutez la quantité de riz nécessaire au potage, du beurre, puis salez. Laissez cuire le riz. Servez.

On peut conserver cette soupe pendant 3 ou 4 jours en hiver ; 2 en été. Elle est au moins aussi bonne réchauffée que fraîche. On peut aussi y ajouter de l'oseille, dont le goût acidulé plaît à beaucoup de personnes.

Cette soupe est bonne, saine, nourrissante et peu coûteuse.

DU MOUTON

La chair du mouton doit être très-foncée, et il est utile de la laisser mortifier pour qu'elle soit tendre. Les parties les plus estimées du mouton sont, en termes de cuisine, les filets mignons, la selle (pièce entre les côtes et le gigot), les côtelettes, le gigot et la poitrine.

COCHON

Toutes les parties du cochon sont comestibles, et nous serions très-embarrassé d'indiquer celles dont on ne peut tirer le meilleur profit.

Jambon

Nettoyez votre jambon sans altérer la couenne. Faites-le dessaler à grande eau plus ou moins de temps, suivant qu'il est vieux ou nouveau ; enveloppez-le dans un linge blanc, et placez-le dans une marmite profonde, avec thym, laurier, ail, gros bouquet de fines herbes, une douzaine d'oignons et autant de carottes, quatre ou cinq clous de girofle et une once à peu près de salpêtre, pour donner une belle couleur à la viande. Mouillez avec de l'eau, et ajoutez-y, si vous voulez, une bouteille de vin rouge ou blanc. Faites cuire cinq ou six heures à petit feu ; laissez refroidir le jambon dans son bouillon.

Nous ferons remarquer qu'en supprimant le salpêtre et le vin, le bouillon de la cuisson peut être utilisé pour une bonne soupe, en y faisant cuire un chou une fois le jambon retiré.

Jambon paré

Lorsque le jambon est cuit, enlevez toute la couenne du dessus et ne conservez que celle recouvrant les côtés ; étendez dessus une légère couche de saindoux sur laquelle vous formez des dessins avec de la gelée de différentes couleurs et des fines herbes, puis on découpe des tranches de gelée que l'on place symétriquement et avec goût ; le manche est ornée de papier découpé.

Manière de faire le boudin

Faites cuire de l'oignon haché avec un peu d'eau et de la panne. Quand il est bien cuit et réduit en purée, mettez-le dans trois pintes de sang, dont deux de cochons et un de veau ; ajoutez-y le quart de crème et de la panne que vous couperez en dés. Assaisonnez de sel, d'épices mêlées. Maniez le tout ensemble, afin de bien en opérer le mélange, et

l'entonnez dans des boyaux bien propres et non troués. Il ne faut pas trop les remplir, afin qu'ils ne crèvent pas en cuisant ; ficelez les deux bouts du boyau, mettez vos boudins dans un chaudron où il y a de l'eau bouillante, mais ils ne doivent pas bouillir. Avant de les mettre dans l'eau, piquez-les légèrement avec une épingle. Laissez-les cuire pendant un quart d'heure, et assurez-vous qu'ils sont cuits en les piquant de nouveau, et en les pressant légèrement ; si le sang n'en sort plus la cuisson est faite.

Lorsqu'ils seront froids et que vous voudrez les servir, faites les griller sur un feu qui ne soit pas trop vif, après les avoir piqués avec une fourchette ou une lardoire ; servez chaud avec de la moutarde.

Boudin blanc

Faites cuire dans du saindoux, sans les laisser roussir, des oignons coupés en très-petits morceaux. Ajoutez-y de la mie de pain bouillie dans du lait et bien égouttée. Hachez les chairs d'une volaille cuite à la broche avec une quantité égale de panne, réunissez le tout, et pilez-le, afin de mieux mêler ces ingrédients ; mettez-y une chopine de bonne crême, six jaunes d'œufs crus, du sel et des épices ; le tout étant bien mélangé, versez dans les boyaux ; ne les remplissez pas entièrement, de crainte qu'ils ne crèvent ; liez-les solidement, et faites cuire dans de l'eau bouillante. Faites-les ensuite griller après les avoir piqués, et servez.

On peut remplacer la viande de volaille par toute autre viande blanche comme celle de veau préalablement cuite. Il importe que les jaunes d'œufs soient bien mêlés ; ce sont eux qui par la cuisson donnent de la consistance au boudin.

On peut aussi faire des *boudins blancs en maigre* en faisant cuire les oignons avec du beurre, et remplaçant par des chairs de poisson cuit et d'écrevisses celles de volailles. Toute la préparation est la même.

Saucisses

Prenez de la chair de porc où il y ait plus de gras que de maigre, hachez-la, mettez-y persil et ciboules, aussi hachés, poivre, sel et épices ; entonnez le tout dans des boyaux de porc ou de veau, liez en les extrémités, et faites cuire sur le gril à petit feu. Pour les saucisses plates, on emploie, au lieu de boyau, une crépine ou coiffe de porc frais. On peut varier le goût des saucisses en y mettant des truffes ou des champignons hachés.

Fromage de cochon

Prenez une tête de cochon bien désossée, levez toute la chair et le lard que vous coupez en filets minces. Faites de même pour les oreilles. Assaisonnez le tout avec sel fin, poivre, thym, laurier, basilic, clous de girofle et muscade râpée, deux gousses d'ail, quatre échalottes hachées et une demie poignée de feuilles de persil entières. Mettez la peau de la hure dans une casserole ronde ; arrangez-y tous vos filets de viande en mélangeant bien le gras et le maigre, et en semant votre persil. Cousez ensuite la couenne pour la bien fermer ; enveloppez le tout d'un torchon que vous serrerez fortement avec de la ficelle, en sorte que le tout soit bien comprimé.—Mettez votre fromage dans une marmite de la même grandeur, pour le faire cuire durant six heures, avec une pinte de vin blanc, bouillon, oignons, racines, thym, laurier, basilic, une gousse d'ail, sel, poivre et épices. Lorsqu'il sera cuit, vous le laisserez refroidir.

Cervelas

Prenez de la chair de porc frais entrelardée et du lard gras que vous hacherez ; ajoutez-y poivre, sel, muscade, épices. Entonnez le hachis dans un tuyau dont vous ficelerez les extrémités. Suspendez

pendant rois jours vos cervelas dans la cheminée, puis faites-les cuir durant trois heures dans de l'eau, avec ail, thym et laurier. Les *saucissons* se préparent de même.

Andouilles

Après avoir vidé et nettoyé les boyaux les plus gros et les plus gras du cochon, faites-les dégorger à l'eau fraîche pendant 24 heures. Egouttez et essuyez-les, puis choisissez les boyaux en meilleur état pour fourrer les andouilles, coupez les autres en filets de 15 pouces, ajoutez du lard maigre coupé aussi en filets, de la panne hachée en petits morceaux, sel, poivre, persil, échalottes; laissez mariner le tout pendant six heures et mettez-le dans un boyau que vous lierez ensuite par les deux bouts. Faites cuire pendant cinq heures à très petit feu dans une marmite avec du lait et de l'eau assaisonnée de sel, thym, laurier, basilic. Il faut les laisser refroidir dans leur cuisson; on les fait ensuite griller pour les servir en hors-d'œuvre.

Petit salé

La recette suivante convient particulièrement aux personnes qui habitent la campagne et qui élèvent un porc.

Votre cochon étant tué, prenez-en la poitrine et le dessous du ventre (1) que vous couperez en morceaux convenables. Remplissez d'eau une marmite de fonte, et mettez-y un œuf qui ira à fond. Lorsque l'eau sera en él illition, jetez-y du sel jusqu'à ce que l'œuf monte à la surface. Retirez la marmite du feu, et lorsque la saumure sera refroidie, versez-la dans le saloir où vous mettrez vos morceaux de lard, qui doivent être recouverts par cette saumure.

(1). Le porc anglo-chinois ou le porc tonquin, étant plus petit et généralement moins gras, peut être mis en entier en petit salé.

Si les morceaux venaient à la surface, tenez-les enfoncés au moyen de cailloux que vous aurez lavés d'avance. Couvrez votre saloir de manière à ce que l'air n'y pénètre pas, et placez le en lieu frais pendant les chaleurs.

Au bout d'une quinzaine de jours, la préparation du petit salé est terminée, et vous pouvez en faire usage.

Il se conservera un temps considérable, si vous avez soin, chaque fois, de bien recouvrir le saloir et de ne prendre que les morceaux de dessus, sans toucher à ceux de dessous.

Un soin indispensable est d'examiner si le saloir est bien propre et n'exhale aucune mauvaise odeur, avant d'y verser la saumure. Dans le cas contraire, il faudrait le purifier en le lavant à plusieurs reprises avec de l'eau bouillante.

On fait cuire le petit salé à part dans de l'eau. On le sert ordinairement avec des choux que l'on met dans l'eau où a cuit le petit salé. On le dresse également sur de la choucroûte ou sur des purées.

Voici un moyen indiqué par le célèbre Beauvilliers pour donner au porc le goût et l'apparence du sanglier.

Mettez mariner, pendant huit jours, les chairs de cochon dans un mélange de moitié eau et moitié fort vinaigre, avec tranches d'oignons, gousses d'ail coupées en deux, graines de genièvre, sel, poivre, girofle, muscade, gingembre, quelques branches de mélilot, de menthe poivrée, et du brou de noix. Pour réussir parfaitement il faut que le cochon soit jeune et pas trop gras.

CHAPITRE II

GIBIER

La recette suivante pour la conservation du gibier sera précieuse pour ces amateurs qu'une chasse

fructueuse aura comblés de ces trophées en bourriche dont ils aiment tant à glorifier leur retour. En effet y a-t-il rien de plus décevant, de plus douloureux pour nos modernes Nemrods, que de voir leurs pénibles et sanglantes conquêtes inutilisées par l'action destructive d'une saison trop chaude ?

Il ne s'agit simplement que d'enterrer le gibier dans un tas de blé ou de seigle. L'essentiel est qu'il soit parfaitement recouvert par le grain. On le retirera au bout de quelques jours de cette sépulture provisoise, aussi frais que s'il venait d'être tué.

LIEVRE ET LAPIN

Les lièvres des montagnes sont de beaucoup préférés à ceux des plaines et surtout des terrains marécageux ; et lorsqu'ils ont été bien courus à la chasse, ils n'en sont que meilleurs. Les levrauts ainsi que les lapereaux de garenne se distinguent des lièvres à une petite tumeur, grosse comme une lentille, qu'ils ont aux pattes de devant au-dessus de la jointure et en dehors ; on peut aussi les distinguer en écartant les deux oreilles l'un de l'autre ; si la peau se relâche facilement, c'est un signe de jeunesse. Pour s'assurer s'il a un bon fumet, il faut sentir, en le flairant au ventre, une odeur aromatique.

PERDREAUX ET PERDRIX

La perdrix rouge est plus estimée que la perdrix grise dans les pays où elle est plus rare ; dans ceux au contraire où elle est plus abondante, la perdrix grise est plus recherchée ; ce qui nous prouve que leur mérite est à peu près égal.

Les vieilles perdrix ne peuvent guère être mangées qu'en ragoût; pour rôtir il faut des perdreaux ; on les reconnaît en ce qu'ils ont la première plume de l'aile pointue, le bec noir et les pattes plus noires que celles de leur mère. On peut encore les reconnaître à leur bec que l'on pince, en soulevant et suspendant la perdrix ; s'il ploie, elle est jeune.

POISSONS

Toutes les fois que l'on voudra faire griller un poisson quelconque, il faut avoir soin de faire chauffer le gril avant de l'y poser, autrement il s'y attacherait.

Moules

C'est principalement de septembre à avril inclusivement qu'il faut les manger de préférence aux autres mois de l'année. Pour être exempt de craintes sur les accidents qu'elles peuvent occasionner, il est bon de les dégorger quelques heures dans l'eau fréquemment renouvelée ; cette précaution leur fait non-seulement dégager différentes impuretés, mais elle leur fait encore gagner en qualité.

Homard

Pour juger de la fraîcheur du homard, il faut flairer le dos entre la naissance de la queue et le corps ; il doit avoir bonne odeur ; puis la queue prise par le petit bout, doit se tourner difficilement et se replier sur elle-même : il faut choisir celui qui, proportionnellement à sa grosseur, est le plus lourd ; c'est une preuve qu'il est bien plein.

Homards et langoustes

Faites-les cuire sur un bon feu, l'espace d'une demi-heure avec de l'eau, du sel, poivre, vinaigre et bouquet de persil. On les mange ordinairement *à la remoulade* (sauce piquante dans laquelle il entre de la moutarde). Voici leur préparation : rompez les coquilles du homard ou d'une langouste, fendez-le sur le dos, de la tête à la queue ; ôtez avec une cuillère tout ce qui se trouve dans le corps, écrasez-le et délayez-le dans un vase de terre, avec deux cuillerées de bonne moutarde, du persil, de l'échalote et un œuf dur hachés très fin ; sel, gros poivre,

beaucoup d'huile et un peu de vinaigre. Si le homard a des œufs, vous les mettez avec. Votre remoulade, mêlée et battue, se sert dans une saucière, à côté des chairs du homard bien dépouillées de leurs coquilles.

Brochet

Au bleu ou court-bouillon (rôt).—Il ne faut point l'écailler ; ôtez-lui seulement les ouïes après l'avoir vidé ; jetez les œufs qui sont malfaisants, et faites-le cuire dans le court-bouillon.

Le brochet est meilleur, lorsqu'on l'a fait mariner pendant quelques heures dans du vinaigre assaisonné d'oignons coupés en morceaux, de poivre, sel et fines herbes. On met ensuite le tout dans le court-bouillon.

Carpes

Les carpes pêchées dans les étangs ont ordinairement un goût de bourbe fort désagréable : on détruit ce mauvais goût en faisant avaler à la carpe vivante du fort vinaigre. Il s'établit alors sur tout son corps une sorte de transpiration que l'on enlève en l'écaillant. Sa chair se raffermit et perd le goût de marécage.

Anguilles

Ce poisson, d'un goût délicat, est d'autant meilleur qu'on le pêche dans les eaux vives ; il a une chair grasse et visqueuse qui le rend fort indigeste ; aussi a-t-il besoin d'un accommodement assez excitant pour en faciliter la digestion.

Truites

Il y a deux espèces principales de truites : la truite saumonnée à chair rouge comme le saumon, la truite ordinaire à chair blanche.

Écrevisses

Après avoir retiré la nageoire du milieu de la queue, afin d'enlever en même temps un boyau noir et amer, on les fait cuire dans un court-bouillon composé de bon vin blanc (le rouge a l'inconvénient de noircir les écrevisses), ou de moitié eau, moitié vinaigre, de thym, laurier.

CHAPITRE III

LÉGUMES

Je les recommande surtout pour les repas de famille ; joints à un plat de viande, ils constituent un mets agréable, nourrissant et économique.

D'ailleurs un dîner bien ordonné doit toujours renfermer quelques plats de légumes.

Je parlerai ici de ceux qui nécessitent plus spécialement l'attention de la maîtresse de maison, tels que les champignons, les truffes, etc, puis de quelques légumes peu employés et pourtant excellents, tels que les topinambours et les patates, enfin des œufs.

CUISSON DES LÉGUMES FARINEUX

A l'arrière-saison les pois, les haricots et les lentilles commencent à devenir coriaces et difficiles à cuire ; cet inconvénient peut provenir des fortes chaleurs de l'été qui dessèchent et rendent cornés les légumes farineux, et notamment les pois ; il peut provenir aussi de la nature de l'eau dans laquelle on les a mis cuire. On sait que les eaux dures et surtout les eaux de puits séléniteuses durcissent les légumes.

Voici un moyen qui changera la nature de ces

eaux dures en les rendant propres à la cuisson de tous les légumes, et qui en même temps, améliorera la nature des légumes farineux qui seraient naturellement durs, en agissant directement sur eux.

Prenez assez de cendre de bois pour qu'étant renfermée dans un linge serré, elle forme un nouet de la grosseur d'un œuf, et jetez-le dans la marmite où cuisent vos farineux. On prétend qu'on améliore en même temps le goût des haricots par ce moyen ; nous ne le pensons pas ; mais c'est bien assez de les rendre tendres et faciles à cuire.

CHAPITRE IV

ENTREMETS SUCRÉS

Gâteau de riz

Prenez une demie livre de riz bien lavé, faites-le crever sur le feu avec un verre d'eau, un zeste de citron, un peu de sel ; mouillez peu à peu avec une chopine de crème ; ajoutez une quantité suffisante de sucre, un morceau de beurre frais, de la fleur d'oranger ou de la vanille, et six à huit œufs dont vous aurez battus les blancs en neige ; mêlez bien le tout. Enduisez un moule de beurre bien frais et de chapelure (croûte de pain rapée) par-dessus, versez dedans votre appareil et faites cuire une heure sous le four de campagne.

Petits gâteaux de riz en beignets

Lorsqu'il vous restera du gâteau de riz, coupez-le en petits carrés longs ; trempez les dans la pâte à frire, et faites-les frire, puis saupoudrez-les de sucre en poudre et glacez-les avec la pelle rouge.

Croquettes de riz

Prenez du riz préparé comme pour le gâteau ci-dessus, faites-en de petits rouleaux ou des boulettes, que vous tremperez dans de l'œuf battu et que vous panerez. Trempez et panez une seconde fois, et faites frire. Servez chaud et saupoudrez de sucre.

Plum-pudding

Prenez un quart de livre de graisse, ou mieux de moelle de bœuf, une demie livre de farine, et pareille quantité de beau raisin, dont il faut ôter les pépins. Ajoutez-y un quart de livre de raisin de Corinthe bien épluché, le zeste de la moitié d'un citron haché fin, et quelques fragments d'angélique. Mettez le tout dans un grand vase, où vous ajouterez quatre œufs, blancs et jaunes, une petite cuillerée à bouche d'eau de fleur d'oranger, une ½ chopine de crème et un petit verre d'eau-de-vie ; délayez bien le tout, ajoutez-y encore un verre de lait, et assez de mie de pain mollet, que vous émietterez dedans, pour donner une bonne consistance à votre plum-pudding. Enveloppez-le bien serré dans un linge ou une serviette, et faites-le bouillir pendant quatre heures sans discontinuer, dans un chaudron d'eau, ayant soin de le retourner plusieurs fois sens dessus dessous. Développez-le et servez. On le mange chaud et froid. On le coupe par tranches, que l'on range dans un plat d'argent, et que l'on arrose de rhum auquel on met le feu.

Œufs à la neige

Prenez six œufs dont vous séparez les blancs des jaunes ; vous fouettez les blancs dans lesquels vous avez mis un peu de sucre en poudre, jusqu'à ce qu'ils soient fermes.

Vous faites bouillir une pinte de lait dans lequel vous mettez une once de sucre en poudre et soit

de la vanille, soit de la fleur d'oranger pour aromatiser.

Lorsque le lait bout, vous prenez une cuillerée d'œufs battus en neige, vous la laissez deux minutes, vous pochez ainsi toute votre neige et la laissez égoutter sur un tamis; vous versez alors dans votre lait un peu refroidi les jaunes d'œufs bien délayés, vous remuez et retirez du feu avant que la liaison bouille. Vous dressez vos blancs sur un plat, et les baignez de sauce.

CRÈMES

Crème aux amendes

Echaudez, enlevez la peau et pilez bien fin une once et demie d'amandes douces, auxquelles vous ajouterez cinq ou six amandes amères. Faites bouillir du lait avec du sucre et du zeste de citron, délayez-y vos amandes auxquelles vous joindrez six jaunes d'œufs ; passez votre crème au tamis, et faites-la cuire à feu doux ; il ne faut pas que le lait soit bouillant lorsque vous y mettrez vos œufs.

Crème au café

Faites un café très-fort, avec une once et demie de café et une quantité suffisante d'eau ; faites votre café au filtre sans ébullition, afin de lui conserver son arome. Si vous avez l'un de ces nouveaux appareils composés de deux globes de verre, servez-vous-en et faites repasser deux ou trois fois l'eau sur le café ; vous finirez ainsi par avoir une sorte d'extrait de café ; mêlez-le avec une pinte de bon lait ; ajoutez un huitième de sucre blanc en poudre, six jaunes d'œufs et trois blancs bien battus, délayés avec quelques cuillerées de crème. Dressez votre crème dans le plat où vous devez la servir, et mettez ce plat, bien couvert, sur une casserole d'eau bouillante, jusqu'à ce que votre crème soit prise. Glacez avec du sucre et une pelle rouge. Servez froid.

Crème au chocolat

Râpez ¼ de livre de chocolat que vous faites fondre sur le feu, dans une pinte de bon lait ou de crème ; ajoutez-y deux onces de sucre ; faites bouillir jusqu'à diminution d'un quart ; ajoutez-y cinq jaunes d'œuf et un blanc battu en *neige* ; faites cuire comme ci-dessus et laissez *refroidir*.

Crème fouettée

Prenez une pinte de crème que vous enlèverez sur de bon lait, battez-la dans un endroit frais avec une verge, mettez une pincée de gomme adragante, si la mousse ne se forme pas. Enlevez la mousse à mesure qu'elle se forme et tenez-la au frais. On la sucre au dernier moment avec du sucre très-fin.

CHAPITRE V

PATISSERIE

Feuilletage

Prenez une pinte de fleur de farine (1), rassemblez-la en tas sur la table ou sur le tour à pâte (2), faites au milieu la fontaine (trou), mettez-y ⅓ d'once de sel, deux jaunes d'œufs, une noix de beurre et un bon verre d'eau ; remuez avec les doigts de la main gauche et détrempez peu à peu la farine, en ayant soin que l'eau ne passe pas par-dessus les bords ; lorsque le tout sera mêlé, rassemblez-le en boule et laissez-le reposer pendant un quart d'heure. Au bout de ce temps, étendez la pâte sur la table

(1) Une pinte de farine pèse une livre.
(2) Le *tour à pâte* est une plate-forme en bois garnie d'un rebord de trois côtés et que l'on pose sur la table de cuisine.

que vous aurez farinée légèrement pour qu'elle ne s'y attache pas, prenez $\frac{3}{4}$ de livre de beurre, aplatissez-le sur la pâte, mais dans le milieu seulement, de façon à ce qu'il ne couvre que la moitié de votre surface ; repliez la pâte sur elle-même, de manière à y renfermer le beurre, aplatissez avec le rouleau et donnez à la pâte une étendue du double de sa largeur ; pliez-la en quatre comme une serviette, c'est-à-dire en mettant le nº 1 sur le 2 et le 4 sur le 3, puis le 2 sur le 3 ; cela s'appelle faire un *tour ;*

1	2	3	4

recommencez cela jusqu'à six fois, en laissant chaque fois un intervalle de dix minutes à peu près ; au dernier tour, laissez reposer la pâte cinq minutes, et vous pouvez l'employer. Si vous attendiez trop longtemps, elle retomberait, et vous auriez un mauvais feuilletage.

La pâte doit être d'une consistance modérée et doit rester onctueuse, c'est-à-dire un peu grasse, autrement si elle était trop ferme, elle se casserait pendant la cuisson, et si elle était trop molle elle ne pourrait se tenir debout.

Une recommandation importante est la consistance que le beurre doit avoir ; s'il est trop dur il ne peut se mêler à la pâte ; si au contraire il est trop mou, il s'étend trop et à chaque coup de rouleau il ressort. Il faudra donc, s'il est trop dur, le pétrir quelque temps, et, s'il est trop mou, le mettre tremper dans de l'eau très froide.

Pâte à dresser pour les pâtés froids.—Cette pâte diffère principalement de la pâte du feuilletage par la quantité de beurre qui est moindre de moitié. On peut également, dans cette pâte, remplacer le beurre par de la graisse, qui ne réussit pas aussi bien dans le feuilletage.

Prenez une livre de farine, mettez-la en tas sur le tour, faites-y une fontaine dans laquelle vous mettrez une demi-once de sel blanc, plus 5 onces de beurre, divisé en petits morceaux, et enfin 4 onces d'eau. Maniez le beurre de manière à ce qu'il se dissolve et se mêle à la pâte ; le mélange étant fait, il faut pétrir la pâte le plus promptement possible en l'étendant et la foulant quatre fois sur elle-même, afin de lui donner partout une consistance égale, en prenant garde toutefois, de trop la dessécher.

La pâte étant suffisamment travaillée, ramassez-la en pelote, saupoudrez-la légèrement de farine, enveloppez-la d'une serviette humide, et laissez-la reposer une heure.

Pâté froid

Préparez de la pâte à dresser en estimant qu'il en faut la valeur de ce qui aura été fait avec une livre de farine, pour un pâté de deux livres et demie.

Prenez le quart de cette pâte pour le fond du pâté, abaissez-le au rouleau, en lui laissant un doigt d'épaisseur ; coupez votre fond de pâté avec le coupe pâte, en donnant à ce fond un diamètre un peu plus grand que celui du pâté. Placez votre abaisse sur un papier beurré, et dressez sur ce fond vos viandes préparées.

Ces viandes peuvent consister en chair de gibier, volaille, veau, jambon, accompagnées de lard en bardes et lardons, et de farce ou hachis. Voici leur préparation : mettez une quantité suffisante de beurre dans une casserole avec une échalote, la moitié d'un oignon, persil et thym, le tout haché très fin. Faites cuire ces condiments jusqu'à ce que le beurre se mette à bouillir, mettez-y alors votre lard, puis votre gibier, votre volaille bien désossée ou votre veau, avec épices, sel et gros poivre. Ajoutez du bouillon ou un peu d'eau, laissez mijoter un temps suffisant pour une demi-cuisson, versez un filet de vinaigre et retirez votre viande du feu.

Le hachis se fait avec des viandes cuites ou non cuites, mêlées avec du lard. Quelques champignons les accompagnent fort bien.

Vos viandes étant refroidies, vous commencez par dresser votre hachis sur le fond du pâté, vous montez le reste par-dessus, en saupoudrant à mesure les morceaux avec du sel, du poivre et des épices. Il faut serrer les morceaux les uns contre les autres, et garnir de petit lard tous les interstices.

On peut également mettre ces viandes crues dans une petite casserole avec le hachis par-dessus, les faire cuire, et les laisser refroidir (1). Lorsqu'il s'agira de dresser les viandes sur l'abaisse, on flambera avec un papier allumé l'extérieur de la petite casserole, et on la renversera sur l'abaisse. La garniture de viandes en sort d'une pièce, comme d'un moule.

Il ne s'agit plus que de tailler et d'appliquer le tour du pâté auquel on donne au moins deux lignes d'épaisseur. Avant d'appliquer ce tour, faites, avec les débris qui vous resteront, un *renfort* autour des viandes pour les empêcher de s'affaisser et un couvercle pour le dessus du pâté. Ce pourtour ou double circonférence intérieure, doit s'élever à la hauteur des viandes, on l'attache au fond du pâté, et on soude ses deux extrémités avec de l'œuf.

Mettez ensuite le couvercle, auquel vous ferez un trou rond, nommé cheminée, pour faciliter l'évaporation de la vapeur ; joignez bien ses bords aux renforts en les mouillant.

Cela fait, placez votre pourtour, après l'avoir mouillé en dedans, afin qu'il se fixe au renfort et au fond. Le bord supérieur du pourtour doit dépasser un peu le couvercle du pâté : passez plu-

(1) Il est essentiel de ne se servir que d'une casserole parfaitement étamée. Dans le cas contraire, le séjour prolongé et le refroidissement d'une sauce grasse dans du cuivre y déterminent indubitablement du vert-de-gris. Il est préférable d'employer ici du fer battu étamé.

sieurs fois le doigt sur la base du pourtour, afin qu'elle se joigne bien au fond du pâté.

On peut embellir le pâté avec des ornements variés : étoiles, zigsag, etc, etc. On le dore deux fois de suite, et on le met au four sur une plaque graissée ou sous le four de campagne. Il faut environ trois heures pour cuire un tel pâté.

Lorsque le pâté est refroidi, on peut y introduire par la cheminée une gelée bien assaisonnée, qui, se refroidissant à son tour, donne une belle apparence à la garniture lorsqu'on enlève le couvercle.

Au lieu d'être monté comme nous venons de l'expliquer, un pâté froid peut être dressé dans un moule de fer blanc.

Après l'avoir beurré, on le garnit intérieurement du pourtour, puis on appuie le moule sur une abaisse destinée à former le fond du pâté, en sorte que ce fond se trouve découpé et collé au pourtour. On passe ensuite la main dans l'intérieur du moule pour consolider les jonctions et pour faire prendre à la pâte les formes du moule. On y place les viandes comme dans le pâté monté, on les recouvre d'une calotte et on les met au four avec le moule, qu'on n'ôte qu'après la cuisson.

Pâtés de lièvre et de lapin

Ce pâté se fait de même, qu'il soit de lièvre ou de lapin. Désossez un lièvre, coupez les membres et mettez-les avec les filets dans une casserole avec ½ livre de beurre. Laissez cuire une demi-heure seulement. Prenez ensuite le reste de la chair de votre lièvre, que vous hacherez avec du lard gras, un oignon, deux échalottes, une pointe d'ail, persil, laurier et thym. Ajoutez épices, poivre, sel, et mélangez le tout avec un peu d'eau-de-vie coupée de vin blanc.

Vous procéderez ensuite comme il est dit ci-dessus.

Pour garnir le moule ci-joint de pâte à dresser,

vous recouvrirez la pâte à l'intérieur de bardes de lard, puis vous mettrez tout autour et au fond une couche de farce, ensuite les cuisses du lièvre, les filets, et vous recouvrirez le tout de farce, et terminerez avec des bardes de lard.

Le pâté de lapin se fait de la même manière que celui de lièvre.

Pâté chaud aux ortolans

Votre pâté étant dressé, vous sautez vos ortolans au beurre ; lorsqu'ils sont de belle couleur, vous versez dans la sautoire du jus ou du velouté, vous ajoutez des champignons tournés et bien blancs. Vous faites mijoter jusqu'à cuisson. Vous garnissez votre pâté chaud que vous couvrez, au lieu de pâte avec une noix de ris de veau glacée en piquée de truffes.

Pâté d'alouettes

Flambez, épluchez et fendez par le dos trois douzaines de mauviettes ; ôtez tout ce qu'elles ont dans le corps, séparez le gésier, hachez les intestins ; pilez avec du lard râpé et des fines herbes ; remplissez vos mauviettes de cette farce, bardez-les avec du lard ; si vous voulez, rangez-les dans le moule en les pressant un peu ; couvrez le tout d'une couche de beurre, d'épices, sel et poivre, mettez par-dessus une seconde abaisse ou bande de pâte, soudez-la au bord du pâté en mouillant, et faites cuire deux heures et demie. Servez froid.

Pâté au saumon

Piquez avec des anchois dessalés et taillez en lardons des tranches de saumon frais que vous aurez fait revenir dans le beurre, ajoutez, si vous voulez, quelques filets de truffes. Préparez votre croûte comme il est indiqué ci-dessus pour les pâtés froids. Une fois dressée, garnissez-en le fond d'une

forte couche de farce à quenelle [1] de poisson, rangez dess..s une partie de votre saumon, remplissez les vides avec quelques truffes et de la farce, faites-en un nouveau lit, mettez le reste du saumon et couvrez encore avec de la farce. Dorez votre pâté et faites-le cuire au four, puis ôtez le couvercle et versez dedans une sauce faite avec du court-bouillon auquel vous ajouterez sel, poivre, échalote, persil haché, et que vous lierez après quelques instants d'ébullition avec un bon morceau de beurre manié de farine. On peut aussi, en sortant du four, verser dans le pâté un verre de rhum ou de madère ; ce qui lui donne très bon goût. Ce pâté se mange ordinairement froid, et on peut employer pour le faire différentes viandes de poisson.

Galette

Il faut faire pour la galette une pâte demi-feuilletée ; prenez pour cela une livre de farine, ¾ livre de beurre, ¾ d'once de sel et un verre d'eau, procédez en tout comme pour la pâte feuilletée. (Voyez p. 23), en observant pourtant qu'au lieu de six tours, il ne faut en donner que trois ou quatre.

Nous avons expliqué que par *tour* on entendait étendre la pâte avec un rouleau, puis la replier sur elle-même. Voyez l'article *Feuilletage*, p. 24.)

Une fois le dernier tour donné, laissez reposer la pâte pendant un quart d'heure, tracez dessus des losanges, ébarbez les bords de façon à faire un rond parfait, placez ensuite sur une plaque de tôle, et mettez au four.

Flan

Mêlez dans une casserole trois cuillerées de farine avec autant d'œufs, mouillez ensuite avec du lait, laissez cuire un quart d'heure, en remuant sans

(1) Boulette hachée.

cesse votre préparation ; ajoutez-y du sucre en quantité suffisante, des macarons écrasés et de la fleur d'oranger.

Biscuits

Prenez ½ livre de sucre superfin que vous réduirez en poudre et que vous mettrez dans une terrine avec huit jaunes d'œufs, joignez-y ½ livre de fécule et une once de farine ; mêlez bien. Mettez à part les blancs dans une autre terrine, et fouettez-les pendant une demi-heure avec un balai de brins d'osier. Lorsque votre neige de blancs sera parfaite, versez-la dans la terrine, mélangez le tout avec la spatule ou une fourchette, assez légèrement toutefois pour ne pas faire retomber la neige. Remplissez avec ce mélange vos moules en ferblanc ou vos caisses de papier, à défaut de moules, après avoir eu soin de les beurrer légèrement. Ne les remplissez qu'à moitié, car la matière gonfle beaucoup en cuisant. Ne beurrez pas, si vos biscuits doivent être servis dans les caisses de papier dans lesquelles ils se font. Saupoudrez-les de sucre en poudre fine, et mettez-les au four jusqu'à ce qu'ils aient pris un belle couleur jaune foncée.

Biscuits de Savoie

On le fait de la même manière, mais il faut mettre la pâte dans un moule qui a la forme d'un turban, et que l'on graisse préalablement avec du beurre frais fondu. Vous mettrez ensuite votre moule dans un four médiocrement chaud ou sous le four de campagne.

On peut mêler à sa pâte du raisin de Corinthe, des pistaches, de la fleur d'oranger pralinée, des amendes douces hachées, etc. On peut aussi glacer son biscuit au moyen d'un blanc d'œuf battu avec une once de sucre en poudre. Appliquez votre glace avec un pinceau lorsque votre biscuit sera cuit, et laissez-la sécher à une douce chaleur.

CHAPITRE VI

CONFITURES

Observation sur les confitures

Ne laissez jamais refroidir vos confitures dans la bassine, qui est toujours en cuivre non étamée, car il se formerait indubitablement du vert-de gris. Ne quittez pas les confitures quand elles sont sur le feu, et ayez une écumoire pour enlever de dessus l'écume au fur et à mesure qu'elle se forme.

Mettez les confitures chaudes dans les pots, et laissez-les découvertes jusqu'à ce qu'elles soient entièrement refroidies. Taillez alors des ronds de papier blanc de la grandeur de l'ouverture de vos pots, trempez-les dans de bonne eau-de-vie et recouvrez-en la confiture. Couvrez ensuite vos pots d'un autre papier qui déborde et qui ne doit pas toucher à celui de dessous. Ficelez-les solidement, coupez d'une manière égale le papier qui déborde la ficelle ; écrivez l'espèce de confiture, ainsi que l'année, et serrez-les en un lieu sec.

Gelée de groseilles

Prenez des groseilles, deux tiers de rouge et un tiers de blanches, écrasez-les et mettez-les sur le tamis, puis dans un torchon de grosse toile, dans lequel vous les tordez pour en faire sortir tout le jus. Laissez reposer ce jus vingt-quatre heures, puis déversez-le de manière à ce que la partie épaisse, qui s'est déposée, reste au fond. Mettez ce jus dans une bassine avec une livre de sucre par livre de jus ; faites bouillir à grand feu pendant un petit quart-d'heure ; écumez soigneusement, et ajoutez des framboises entières dans la proportion de une livre pour cinq livres de jus. Passez la gelée à la chausse et mettez-la en pots.

Voici une autre manière de préparer la *gelée de groseilles* qui nous paraît préférable.

Égrenez vos groseilles, faites crever les grains en les mettant sur le feu, dans une bassine, retirez-les après le premier bouillon, pressez-les dans une toile forte que vous aurez humectée auparavant. Ajoutez au jus, que vous pèserez, 1 livre et demi de sucre par deux livres de jus. Faites bouillir à grand feu pendant dix minutes, ajoutez-y le jus de framboises dans la proportion indiquée plus haut faites encore bouillir dix minutes, et versez dans vos pots.

Confitures de cerises

Ayez des cerises suffisamment mûres, enlevez-en le noyau sans trop déchirer la peau, mettez les dans une bassine avec une livre de jus de groseilles par 20 livres de fruit, et une livre et demie de sucre par deux livres de fruit ; faites bouillir, écumez et remuez doucement vos cerises. Après une heure d'ébullition la confiture est assez réduite, et vous en remplissez vos pots.

Confitures de fraises

Faites cuire en sirop 2 livres de sucre, jetez-y le même poids de fraises, laissez jeter quelques bouillons, écumez et versez dans les pots. Les *confitures de framboises* se font de la même manière.

Confitures de pêches

Pelez des pêches peu mûres, coupez-les par quartiers dans une bassine pleine d'eau bouillante, laissez-les deux ou trois heures. Retirez-les, laissez-les égouter et jetez-les dans un sirop fait avec quantité de sucre égale à celle du fruit. Donnez quelques bouillons et mettez dans vos pots.

Confitures faites sans feu

On prend une certaine quantité de vinaigre blanc de bonne qualité, proportionnée au nombre de livres de confitures que l'on veut préparer. On y

jette une quantité suffisante de sucre en poudre, pour que ce vinaigre puisse, au bout de quelque temps, se changer en un sirop acéteux, où l'acide ne domine point trop ; c'est dans ce sirop que l'on met les fruits que l'on veut conserver. Il faut avoir la précaution de choisir les fruits dans leur parfaite maturité et par un temps très sec. Au bout de six à sept mois, le sirop a parfaitement pénétré les fruits. Il faut avoir soin de tenir les vases de grès qui les contiennent, dans un endroit ni trop chaud ni trop froid. Les fruits ainsi confits conservent toute leur saveur et un goût très agréable.

Moyen de décandir les confitures

Lorsqu'on garde longtemps les confitures, le sucre s'élève à la partie supérieure, se cristallise et forme une croûte dure ; on dit qu'alors les confitures sont *candies ;* en effet, le sucre y est dans l'état de cristallisation comme dans le sucre candi ; elles sont désagréables à manger : pour les ramener dans leur état naturel, il faut verser dessus un peu d'eau tiède et plonger le pot dans un bain-marie ; le sucre se fond, se combine de nouveau avec la substance du fruit, et elles peuvent alors être présentées ; mais il faut les manger promptement, sans quoi il s'y exciterait une fermentation, et elles se gâteraient. On sent que, par conséquent, il ne faut décandir les pots qu'à mesure qu'on veut en faire usage.

Confitures économiques

Les bonnes ménagères ont soin, dans la saison des fruits, de faire une petite provision de confitures qu'elles retrouvent avec plaisir dans la mauvaise saison. Mais il existe cependant un grand nombre de ménages qui n'ont pas le moyen de se procurer ce genre de jouissance. Il leur sera cependant facile de composer une espèce de confitures bien moins dispendieuse et qui n'est pas à dédai-

gner, même sur une bonne table. Ces confitures peuvent se faire avec toute espèce de fruits, tels que pommes, poires, prunes, abricots, pêches, groseilles, cerises, etc. On pèle et on coupe par tranches les pommes, les poires, etc ; on les met dans des pots de terre vernissés, en les saupoudrant d'une quantité plus ou moins grande de cassonnade, selon qu'on veut avoir des confitures plus délicates ou qu'on veut les conserver plus longtemps. On met ces pots dans le four après qu'on en a retiré le pain, ou si l'on n'a pas de four à sa disposition, on place ces pots dans un chaudron où l'on verse de l'eau, de manière que celle-ci ne puisse entrer dans les pots. On fait bouillir le temps nécessaire pour que les fruits aient acquis un léger degré de cuisson. On retire ensuite ces pots et on les conserve dans un lieu sec. Ces confitures sont très propres à faire des tartes, des puddings et autres genres de pâtisseries.

CHAPITRE VII

DES SIROPS

On donne le nom de sirop à des préparations liquides, auxquelles on ajoute une quantité de sucre suffisante pour leur donner une certaine consistance qui puisse produire 35 degrés à l'aréomètre. L'eau et le sucre sont la base de presque tous les sirops, à l'exception du sirop de punch qui renferme une forte portion d'alcool.

Pour reconnaître si un sirop est assez cuit sans se servir d'aréomètre, on prend avec l'écumoir une petite quantité de sirop bouillant, et on en laisse tomber des gouttes sur une assiette. Si ces gouttes se subdivisent en petite goutelettes, il faut continuer la cuisson. Si la goutte est unique, le sirop est suffisamment cuit.

Les sirops peuvent se préparer à chaud et à froid.

La préparation de ces derniers a lieu en faisant fondre dans l'eau le double de son poids de sucre, c'est-à-dire en mettant deux livres de sucre dans une chopine d'eau, ou d'un jus de fruit obtenu par expression, tels que les sucs d'orange, de limon, de groseilles, de mûres, etc ; on passe ensuite au tamis, et l'on conserve au frais dans des bouteilles bien bouchées.

Les sirops obtenus par cuisson se font en mettant une livre de sucre dans une pinte de liquide, et en faisant évaporer jusqu'à la consistance indiquée ci-dessus. Lorsqu'on fait évaporer, ou plutôt concentrer le suc avant d'y ajouter le sucre, le sirop qu'on obtient est plus agréable peut-être, mais il se conserve moins bien.

Les sirops faits au moyen de la cuisson doivent souvent être éclaircis à l'aide d'un blanc d'œuf qu'on met dans le sirop. Après avoir battu le tout, on le laisse reposer, et on décante (transvase.)

Ces principes généraux sont cependant sujets à quelques modifications que nous allons indiquer.

Sirop de vinaigre

On fait clarifier deux livres de sucre, que l'on fait cuire au petit cassé, et on y verse 1 chopine de vinaigre rouge ; on donne un bouillon au mélange, puis on le retire du feu.

Sirop de vinaigre framboisé

On prend deux livres de framboises qu'on épluche et qu'on met dans un vase ; on verse dessus 4 pintes de vinaigre rouge, puis on passe le tout avec expression au travers d'un linge. On filtre le mélange, et après l'avoir mesuré, on y ajoute le double de sucre clarifié, que l'on a fait cuire

d'abord au petit cassé ; on remet la bassine sur le feu jusqu'à ce que le sirop fasse deux ou trois bouillons, après quoi on le retire.

Sirop de groseilles

On prend douze livres de groseilles, dont on a supprimé les râpes, on y ajoute deux livres de cerises dont on a retiré les noyaux ; on soumet le tout à la presse, et l'on met à la cave, pendant vingt-quatre heures, le jus qu'on a obtenu, ensuite on le passe à la chausse.

On fait clarifier et cuire au petit cassé deux livres de sucre, on y ajoute une chopine de jus de groseilles. On remue le mélange jusqu'au bouillon, puis on le retire.

Ce sirop peut aussi se faire en mesurant le jus de groseilles, et en y mêlant le double de sucre clarifié, et cuit au petit cassé.

CHAPITRE VIII

CONSERVATION DES ALIMENTS

Conservation de la viande et du poisson

Lorsqu'on veut conserver plusieurs jours, pendant l'été, de la viande, du gibier, du poisson ou de la volaille, il faut avoir soin, pour ces derniers de les vider soigneusement. On lave le poisson dans de l'eau de puits la plus fraîche possible et on l'essuie bien, en sorte qu'il ne lui reste aucune humidité. Il faut placer ces substances dans un lieu frais, tel qu'un cellier en les suspendant et en les entourant d'un linge serré afin de les préserver de l'atteinte des mouches.

Un excellent moyen est de les placer dans un panier que l'on descend dans un puits et que l'on

maintient à un pied au-dessus de l'eau. Il faut avoir soin de recouvrir le puits d'un paillasson ou d'un couvercle en bois.

Quand le temps tourne à l'orage, ou lorsque les pièces sont un peu avancées, on les met dans une casserole avec un peu de beurre, et on les fait cuire à moitié.

Dans ce cas, il faut aussi laver l'intérieur du corps des volailles, du gibier ou du poisson avec du bon vinaigre dans lequel on a fait fondre du sel.

Lorsqu'on a de la raie (poisson de mer plat) un peu avancée, c'est-à-dire dont l'odeur est piquante, voici un moyen facile de lui restituer toute sa fraîcheur. Prenez du charbon de bois qui n'ait pas encore servi, concassez-le et remplissez-en un cachet de toile, qui doit être de la grosseur du poing. Si le morceau de raie est très fort, faites deux sachets, mettez-les dans l'eau où vous ferez cuire votre raie.

Le charbon possède une qualité désinfectante bien connue ; on peut, par ce moyen, rendre mangeables des viandes très avancées ; mais nous doutons que ce procédé soit jamais employé dans une bonne cuisine, car, outre que la viande est devenue insipide, bien qu'excessivement tendre, il restera toujours une sorte de dégoût contre cette préparation.

Le charbon peut être employé comme moyen de conservation, en enveloppant d'un linge serré et fermé avec des épingles le morceau de viande, et en l'enterrant dans de la poussière de charbon neuf. Si l'on veut conserver ainsi de la volaille ou du gibier, il faut préalablement leur mettre dans le ventre un sachet de poussière de charbon qui emplisse exactement la cavité. On fait de même pour le poisson. Ce moyen est immanquable et n'ôte rien à la qualité des viandes.

On peut conserver des viandes pendant six mois, en les faisant cuire à demi dans du vinaigre après les avoir désossées, pourvu qu'on les tienne dans

un lieu frais. Quand on veut s'en servir, on les met tremper dans de l'eau avant d'achever de les faire cuire. Cette préparation convient à toute espèce de viande.

Pour les poissons, nettoyez-les, frottez-les de sel, cuisez-les à l'eau salée et mettez-les dans un bocal avec du fort vinaigre, auquel vous ajouterez du sel et des épices. Bouchez bien votre bocal et portez-le à la cave ; vous conserverez, par ce moyen, des carpes, des brochets, des tanches, le saumon, l'anguille, etc. On peut également mariner le hareng de cette manière, après l'avoir dessalé dans de l'eau fraîche.

On peut de même faire le poisson dans de l'huile, et le mettre dans le vinaigre.

Nous recommandons de n'employer à cet usage que des vases de grès, de verre ou de porcelaine, et non de faïence, car l'action prolongée du vinaigre dissoudrait le plomb qui forme la couverture ou vernis de la faïence.

Conservation du bouillon

Aussitôt que la soupe du jour est trempée, on retire la viande et les légumes, et on passe le bouillon à un tamis fin ; on le laisse ainsi jusqu'au lendemain dans un endroit frais ; mais si la température est chaude et qu'on soit privé de cellier, on ajoute pour chaque pinte une petite pincée de carbonate de soude. La première altération du bouillon est l'ascescence, ou le passage à l'aigre ; le carbonate de soude s'empare de l'acide qui se forme alors, et le bouillon conserve sa saveur. Le lendemain, on fait bouillir ce même bouillon, et on enlève une écume blanche occasionnée par l'acide carbonique qui se dégage. Si le bouillon n'offre alors aucun indice d'acide, on le conserve sans admission jusqu'au troisième jour ; s'il a contracté une odeur de sur, on ajoute du carbonate de soude.

Autre moyen.—Lorsqu'on a du bouillon qui commence à s'aigrir, et lorsqu'il rentre en ébullition, on y jette un charbon enflammé ou bien un sachet de poussière de charbon.

Moyen de conserver le poisson

Faites lui jeter un bouillon dans une quantité d'eau un peu salée et suffisante pour le couvrir entièrement. Vous pouvez le laisser vingt-quatre heures en été et trois jours en hiver dans cette eau sans qu'il se corrompe, en veillant à ce qu'il soit toujours bien recouvert.

Si vous êtes forcé de le garder plus longtemps, remettez-le dans la même eau sur le feu, en y ajoutant un peu de sel, et vous lui ferez refaire un bouillon, ce qui vous permettra de le garder encore le même espace de temps. Mais la puissance de ce procédé s'arrête là, en le répétant de nouveau le poisson se détériore.

Employez pour cette opération une marmite de terre, car un vase de fer donnerait un goût détestable au poisson.

Conservation des gibiers

Il ne s'agit simplement que d'enterrer le gibier dans un tas de blé ou de seigle. L'essentiel est qu'il soit parfaitement recouvert d'une certaine quantité de grain. On le retirera au bout de quelques jours, de cette sépulture provisoire, aussi frais que s'il venait d'être tué.

Conservation du lard

La manière suivante de conserver le lard est d'autant plus utile qu'elle est simple et peu coûteuse : après que le lard a été quinze jours dans le sel, il faut avoir une caisse où il puisse en entrer trois pièces ; on mettra du foin au fond, on enveloppera

chaque pièce de lard dans du foin, et on en mettra une couche entre deux, cela l'empêche de rancir, et on le trouve au bout d'un an aussi frais que le premier jour. Il faut seulement avoir soin de le garantir des rats et des insectes qui peuvent se glisser dans la boîte.

Moyen d'attendrir la viande

Avant de mettre dans la marmite le morceau de bœuf destiné au pot-au-feu, battez-le fortement dans tous les sens avec un bâton bien lisse, tel qu'un rouleau de pâtissier. Vous continuerez cette opération pendant quelques minutes, puis vous ficellerez votre viande et vous la mettrez dans la marmite.

Vous ferez la même opération avec le plat d'un couperet sur des biftecks ou des côtelettes que vous voudrez attendrir ; mais il faut se garder de faire cette opération trop longtemps d'avance, surtout dans les chaleurs d'été, car cela hâterait la décomposition de la viande.

Salaison des viandes

Lorsqu'on veut saler des viandes, on ôte, autant que possible les vaisseaux sanguins qui les traversent, on les roule dans du sel, on les pétrit avec les mains, de manière à y incorporer le plus de sel possible ; puis on les place dans un tonneau ou vase, en ayant soin qu'il ne reste aucun interstice entre les morceaux de viande qui soit rempli par le sel. On laisse pendant huit à dix jours dans le saloir, au bout de ce temps, le sel y a pénétré et l'excédant s'est converti en saumure. Ce mode de salaison est propre à toutes les viandes et même au poisson.

Pour saler une pièce de bœuf de douze livres il faut deux livres de sel de cuisine, $\frac{1}{2}$ once de salpêtre raffiné et $\frac{1}{4}$ de livre de sucre en poudre. L'addition du sucre a pour objet de conserver à la viande une belle couleur rouge.

Procédé pour saler les jambons

Pour six jambons, ayez trois livres de sel commun ; ajoutez-y un quart de livre de salpêtre ; mettez les jambons tremper toute une nuit dans une dissolution de sel, pour extraire le sang coagulé et autres sucs visqueux qu'ils peuvent encore contenir, puis frottez-les avec du sel et du salpêtre ; mettez-les ensuite dans un vase avec le sel, pour qu'il pénètre bien dans l'intérieur ; répétez cette opération tous les jours pendant une semaine. Ils ont donné alors une quantité suffisante de saumure pour les recouvrir à moitié ; mêlez avec cette saumure (en supposant qu'on opère sur 6 jambons), 1 once de sel ammoniaque que l'on réduit en poudre très-fine, et $\frac{1}{4}$ de livre de belle cassonade bien battue pendant quelques minutes, pour l'incorporer avec la saumure ; on la verse doucement sur les jambons et on tourne ceux-ci 7 à 8 fois, à deux jours de distance. Au bout de ce temps, on les enlève, on les lave, on les pend dans un endroit très sec, et on les laisse pendant une semaine sécher sans fumée.

Puis on fait du feu avec du bois de chêne, que l'on recouvre au trois quarts de sciure de chêne mêlée de feuilles de genièvre que l'on arrose avec de l'eau. On expose les jambons à cette fumée pendant un certain nombre de jours.

Comme les jambons qui n'ont été pendus que pendant peu de jours ne sont pas assez secs, il faut encore les exposer à une température modérée et à un courant d'air. Lorsqu'ils sont parfaitement desséchés, on les emballe dans des boîtes ou caisses de la manière suivante :

On met une couche de jambons et une couche de sel de 8 centimètres environ d'épaisseur, et ainsi de suite, puis on les abandonne à eux-mêmes. Cette opération les préserve des mouches dans les chaleurs de l'été et produit, pendant un intervalle de

six semaines, une fermentation qui échauffe tellement les jambons que la graisse tend à devenir transparente. Aussitôt qu'on s'aperçoit de cet effet on les déballe, on les met dans des sacs que l'on suspend ; ils ont alors ce fumet qui caractérise les jambons de Bayonne. Cette fermentation dégage les parties superflues du sel dont ils sont imprégnés rend la viande plus tendre et lui donne le fumet recherché par les gastronomes.

Beurre

Le beurre récent doit être conservé dans un lieu très frais ou tenu dans un vase placé dans de l'eau fraîche qu'on renouvelle plusieurs fois par jour, ou enveloppé dans un linge, qu'on tient toujours humide. Mais quelles que soient les précautions qu'on prenne, il ne tarde pas, surtout lorsqu'il fait chaud, à s'altérer au contact de l'air et à devenir rance. La fabrication du beurre n'étant pas égale dans toute les saisons, il faut donc, pour le préserver de toute altération, employer des moyens de conservation qui consistent à le saler et à le fondre.

Salaison du beurre

On prend deux parties de sel de cuisine, une partie de sucre et une partie de salpêtre, on pile le tout et on le mêle parfaitement ; on répartit ensuite ½ livre de ce mélange sur une livre de beurre que l'on pétrit avec soin jusqu'à parfaite incorporation des substances, pour que les sels pénètrent de toutes parts le beurre. Ainsi pétri, il se met dans les vases de grès bien lavés et très secs, que l'on a soin de bien boucher. Cette méthode, qui permet de conserver le beurre très longtemps, a encore l'avantage de le rendre ferme et moelleux.

Le choix du sel, du sucre et du salpêtre propres à la préparation que nous indiquons n'est pas indifférent.

Le sel doit être préalablement purifié et bien desséché au four ou à l'air.

Le sucre sera aussi bien pur blanc et sec.

Le salpêtre (nitrate de potasse) que beaucoup de personnes pourraient répugner d'employer, dans la crainte de provoquer des accidents, n'est nullement dangereux à la dose que nous indiquons, et ne peut agir que comme rafraîchissant. On doit avoir soin de se le procurer très pur.

Huit jours après que le beurre a été déposé dans les vases, on s'aperçoit qu'il s'est tassé, et qu'il s'est formé du vide entre lui et les parois ; on prépare une forte saumure en mettant du sel épuré dans de l'eau chaude, tant que cette eau pourra en dissoudre ; on la verse froide et peu à peu sur le beurre jusqu'à ce qu'il en soit bien recouvert ; on porte ensuite le vase dans un lieu frais.

On emploie l'eau chaude pour préparer la saumure, en raison de sa propriété de dissoudre une plus grande quantité de sel.

Beurre demi-sel

Dans le pays de Brai (1), le beurre, après avoir été soigneusement lavé et pétri dans plusieurs eaux froides, pour le débarrasser de tout le petit lait qu'il contient, est étendu en couches minces sur une grande table très propre et humide ; on répand dessus, pour chaque livre de beurre, une once de sel desséché au four et broyé dans un mortier de pierre ou de bois, on pétrit le tout avec un rouleau de bois, jusqu'à ce que le sel et le beurre soient bien incorporés. On emploie le sel gris de préférence au sel blanc.

Moyen d'enlever la rancidité du beurre

Il faut le battre ou le pétrir dans une quantité d'eau suffisante, contenant vingt à trente gouttes de

---

(1) Petit pays de Normandie dont les principales villes sont Neufchâtel et Gournay.

chlorure de chaux par deux livres de beurre ; laissez le beurre en repos pendant deux heures, puis pétrissez-le de nouveau dans de l'eau. Il sera même bon de réitérer ce lavage deux fois, en changeant chaque fois d'eau.

Conservation des œufs

Il y a plusieurs moyens de conserver les œufs, presque tous demandent du temps et des soins. Voici le plus simple et le plus économique. Mettez dans un baquet quelques poignées de chaux vive éteinte ; posez dessus un plateau en bois percé ; à défaut un fort lit de forte paille de seigle et rangez-y les œufs, puis versez dessus le lait de chaux pour les couvrir d'environ 6 à 8 centimètres.

Lait de chaux.—Délayez de la chaux vive dans de l'eau jusqu'à ce qu'elle forme une pâte de la consistance de la crème double, laissez-la se dissoudre et reposer, écumez-la après, puis décantez la pour la verser sur les œufs lorsqu'elle est refroidie.—La quantité d'eau que l'on prend doit être environ des trois quarts du contenu du baquet, et la chaux éteinte mise sous le plateau doit être en rapport avec cette quantité ; cette chaux sert à revivifier le lait que l'évaporation altère.

Recouvrez le baquet avec un rond de bois. Pour retirer les œufs, on se sert d'une cuillère percée.

Conservation du lait

Remplissez de lait frais une bouteille que vous plongerez jusqu'au goulot dans de l'eau que vous laisserez bouillir un quart d'heure. Retirez alors votre bouteille et bouchez-la immédiatement avec soin, en la goudronnant, afin que le lait qu'elle renferme n'ait aucune communication avec l'air. Vous pourrez conserver de cette manière du lait pendant plus d'une année.

Autre procédé.—Mettez une cuillerée de raifort sauvage (1) râpé dans une terrine de lait. Ce lait conservera sa douceur pendant plusieurs jours, soit qu'il reste exposé à l'air, soit qu'on le tienne dans un cellier, tandis que celui qui n'aura pas subi cette préparation deviendra aigre.

Conservation des graisses et leur clarification

Dans les cuisines, on a les graisses provenant des rôtis, des dégraissés, des cuissons, de sauces, de jus et de bouillon. Les unes et les autres se clarifient de même : mettez-les dans une casserole sur un feu vif, et lorsque le bouillonnement devient moins fort, retirez la casserole sur un feu extrêmement doux, jetez dans la graisse une tranche assez épaisse de pain humide, laissez bouillir doucement, et lorsque le pain frit, retirez la casserole du feu et passez la graisse à la serviette lorsqu'elle aura perdu sa grande chaleur. Les graisses rancissent lorsqu'elles ne sont pas bien clarifiées, et lorsqu'il y reste encore des parties aqueuses elles ne peuvent frire ; aussi chaque fois que vous en ferez clarifier, n'oubliez pas d'y ajouter un morceau de pain humecté. Placez-la dans un lieu sec et frais, les pots bien bouchés avec de fort papier.

Graisse d'oie

Opérez comme ci dessus et n'oubliez pas le morceau de pain humecté. Cette graisse doit avoir une couleur blonde que vous obtiendrez en laissant frire un peu plus le pain.

Enlever la rancidité de la graisse

Faites fondre votre graisse dans de l'eau bouil-

(1) Le raifort sauvage qu'on appelle aussi *Moutarde des Allemands*, est une racine blanche semblable à un gros panais. Râpée, elle remplace parfaitement la moutarde, et forme un condiment fort agréable avec le bouilli.

lante, en joignant un nouet de poussier de charbon de bois formé avec un linge blanc et d'un tissu assez serré pour ne pas laisser passer la poussière du charbon. Donnez plusieurs bouillons à l'eau et à la graisse fondue qu'elle contient ; puis retirez le vase du feu, ôtez le nouet et laissez refroidir la graisse qui aura perdu sa rancidité.

Moyen nouveau de conserver toute espèce de fruits

Les fruits que l'on choisit doivent être mûrs, mais sans excès. Il faut rejeter tous ceux sur lesquels on remarquerait des taches ou des meurtrissures ; vous supprimerez les grains altérés des grappes de raisin ou de groseille, et vous rejetterez tout fruit piqué.

Vous prendrez une boite de grandeur suffisante que vous garnirez intérieurement de papier soigneusement collé.

Vous vous procurerez du Sablon blanc ou jaune parfaitement sec ; s'il ne l'était pas, on le ferait passer au four ; vous en mettrez une couche de une à deux lignes au fond de la boîte ; puis vous rangerez vos fruits sur cette couche en évitant qu'ils se touchent ; ensuite avec un tamis vous ferez tomber en forme de pluie une nouvelle couche de sablon sur ces fruits jusqu'à ce qu'ils soient recouverts à la hauteur d'une ligne. Sur cette couche vous établirez un nouveau lit de fruits, puis de sable, et ainsi de suite jusqu'à ce que la boîte soit remplie ; la dernière couche doit avoir une épaisseur double des autres.

Vous conserverez cette boîte dans un lieu parfaitement sec.

Noix sèches

On peut rendre aux noix une fraîcheur presque égale à celle des noix nouvelles, en creusant

en terre un trou profond de trois pouces, au fond duquel on dépose, enveloppées dans un linge, la quantité de noix dont on veut faire usage à la fois, car s'il en restait, elles moisiraient. Vingt-quatre heures après on les retire, et elles sont aussi faciles à débarrasser de leur pellicule que si elles venaient d'être cueillies. Elles ont également repris une certaine douceur.

Conservation naturelle des fruits

Il faut pour conserver les fruits les mettre dans un lieu ni trop clair, ni trop sombre, ni trop humide, ni trop sec, éloigné de toutes secousses et de matières pouvant entrer en fermentation ; le sol doit être carrelé ou parqueté ; il doit être tenu très proprement ; les fruits doivent être placés sur des tablettes éloignées du mur, afin que l'on puisse circuler autour pour en passer l'inspection. Une couche de paille longue et bien sèche doit recouvrir les tablettes. On y placera les fruits sur l'œil, et on les tiendra assez éloignés les uns des autres. Daes les fortes gelées, il est nécessaire de recouvrirlus fruits avec des couvertures de laine. On doit aussi calfeutrer avec soin toutes les ouvertures. Cette conservation demande, en général, de fréquentes visites et une grande propreté.

Raisins

On conserve le raisin en le suspendant par une petite S en fer à des tringles de bois horizontales, supportés par quatre montants.

Autre procédé.—Choisissez de belles grappes de chasselas ; enlevez soigneusement les grains meurtris ou gâtés, puis enduisez de cire à cacheter l'extrémité de la queue de chaque grappe, et suspendez ces grappes dans un lieu aéré et surtout bien sec. Vous pourrez, par ce moyen, conserver du raisin pendant quatre ou cinq mois.

Oranges et citrons (*Moyen de les conserver*)

Procurez-vous du sable fin et faites-le sécher jusqu'à ce qu'il ait perdu son humidité. Lorsqu'il sera froid, mettez-en une couche de deux doigts d'épaisseur au fond du vase dans lequel vous voulez conserver vos fruits. On enveloppe ensuite chaque citron et chaque orange dans du papier fin, on les dépose sur le sable de manière à ce que ces fruits ne se touchent pas, et l'on verse dessus une seconde couche de sable qui doit avoir trois pouces d'épaisseur. On met une nouvelle couche de fruits, puis du sable et ainsi de suite jusqu'à ce que le vase soit plein. Le vase est ensuite déposé dans un endroit frais. Au bout de huit mois, des fruits conservés par ce procédé, étaient entièrement sains et ne présentaient aucune trace de pourriture.

CONSERVATION DES LEGUMES

Les racines, telles que carottes, panais, navets, salsifis, se conservent dans une cave ou un cellier, enterrées dans du sablon jusqu'à la fane. On les range obliquemént, c'est-à-dire par couches inclinées et séparées par des lits de sable. Il est essentiel que chaque racine soit isolée de la racine voisine par le sable, et qu'elle soit bien sèche avant d'y être placée. La face doit être coupée à 2 et 3 lignes de la racine.

Choux

Les choux-pommes ou cabus et les choux de Milan peuvent se conserver en les couchant à terre dans un cellier, les uns à côté des autres. On dispose les rangées de façon que les têtes touchent aux racines de ceux qui sont devant : on jette un peu de terre sur ces racines, et, quand les gelées approchent, on couvre les choux avec de la grande litière sèche et bien secouée. On peut aussi se

borner à les suspendre à un plancher dans un lieu où il ne gèle pas.

Choux-fleurs

Nettoyez la pomme de toutes ses feuilles et coupez-les par tranches de l'épaisseur du doigt ; mettez-les dans de l'eau bouillante avec une poignée de sel, et faites-leur jeter un bouillon. Après les avoir retirés et égouttés, mettez-les au soleil sur des claies, et, deux jours après, dans un four qui ne soit que tiède. Si en les retirant, vous ne les trouvez pas suffisamment secs, remettez-les encore au four. Cela fait, enfermez-les dans un sac de papier et conservez-les pour le besoin.

Petits pois

Faites blanchir 10 pintes de petits pois pendant dix minutes, rafraîchissez-les, égouttez-les et terminez comme pour les haricots (fèves) verts.

Saumure

La saumure se fait avec deux tiers d'eau, un tiers de vinaigre, et une livre de sel pour chaque pinte de liquide. On fait chauffer la saumure jusqu'à ce que le sel soit fondu. On la laisse ensuite reposer au clair, et l'on s'en sert.

Pommes de terre

Les pommes de terre se conserveront parfaitement bien si on les met dans un tonneau défoncé, avec assez de sable pour remplir tous les intervalles, en sorte qu'elles ne se touchent que le moins possible.

Voici un autre moyen pour empêcher leur germination indiqué par un célèbre horticulteur ; il consiste à étendre sur l'aire d'un grenier, chaque année, à la fin de février ou au commencement de

3

mars, une couche de tubercules, dont l'épaisseur ne doit pas excéder 4 à 5 pouces. Les fenêtres ou lucarnes devront rester ouvertes toutes les fois qu'on ne craindra ni la pluie ni la gelée.

Cette exposition de la pomme de terre à l'air et à la lumière arrête sa végétation ; elle verdit à sa surface, mais elle conserve sa fermeté en même temps que ses facultés végétatives, si on avait intention d'en planter.

Préparation des cornichons

On épluche les cornichons en ôtant la queue et les portions de fleurs qui peuvent rester au bout ; puis on les brosse un à un avec une vergette demi-rude. On les met alors dans une terrine de grès, on les saupoudre de sel et on secoue fortement pour que le sel se répande sur les fruits. Il se forme bientôt une saumure, composée du sel et de l'eau que les cornichons ont suée. Le lendemain on jette cette saumure et on saupoudre de nouveau avec du sel, qu'on laisse vingt-quatre heures, en secouant plusieurs fois la terrine dans la journée ; il se forme de nouveau de l'eau qu'on retire. On les met ensuite dans un bocal, et on verse dessus du bon vinaigre. On les y laisse huit jours, puis on retire le vinaigre, qu'on gardera pour les usages de la cuisine. On verse ensuite du vinaigre nouveau sur les cornichons, en y ajoutant tous les assaisonnements et accompagnements que vous voudrez, tels que poivre, épices, estragon, menthe, laurier, fenouil, perce-pierre, piment, etc, etc.

Ne jetez jamais du vinaigre bouillant sur les cornichons, comme le font quelques personnes ; ne les préparez que dans des vases de grès, de porcelaine ou de verre, et défiez-vous des cornichons d'un vert trop vif et trop cru : ils doivent souvent cette couleur à du cuivre dissous dans le vinaigre.

Chicorée

Après l'avoir épluchée et lavée avec soin en rejetant les feuiles vertes, on la jette dans l'eau bouillante et salée ; on la retourne jusqu'à ce qu'elle soit diminuée de volume sans être cuite, on la jette alors dans de l'eau fraîche ; on la retire ensuite, et on la foule bien. Au bout de vingt-quatre heures, elle rend beaucoup d'eau salée ; on l'égoutte de nouveau en la pressant, puis on verse dessus de la saumure bien claire. On recouvre le vase d'une couche d'huile comme pour les haricots verts.

Conservation des farines

On conserve la farine dans des barils peu profonds qu'on pose sur des madriers pour que l'air puisse circuler tout autour.

A défaut de barils, on la place dans des boites et l'on colle du papier sur toutes les fissures. Puis on les conserve dans une chambre bien aérée à l'abri de l'humidité et de la chaleur.

Glacière de ménage

Rien de plus simple et de plus facile à établir que cette glacière : prenez une futaille vieille ou neuve, peu importe, faites-la bien relier ; au fond de cette futaille, égalisez 3 ou 4 pouces de charbon en poudre. Dans cette première futaille mettez-en une autre de moitié de capacité, de manière à pouvoir intercaler entre les deux, et tout au pourtour, également de chaque côté, 3 pouces de charbon en poudre. Cette seconde futaille intérieure doit être, lorsqu'elle est mise en place de 4 pouces moins élevée que celle qui la contient, afin de pouvoir y placer un couvercle. Ce couvercle est d'une confection facile, du bois de un demi-pouce d'épaisseur suffit. Faites deux fonds pareils, percez l'un des deux seulement d'un trou de 3 pouces de diamètre.

Réunissez ces deux fonds, en les tenant à distance de 3 pouces, au moyen de petits tasseaux assujettis par des pointes, et achevez ensuite l'assemblage, en clouant au pourtour une bande de fer-blanc ou de zinc, large de 5 pouces, de manière à ce que cette feuille, qui fera saillie d'un pouce et demi sur l'une des faces du fond, puisse, par ce débord, entrer dans la poussière du charbon et s'opposer plus efficacement à la communication de l'air extérieur.

Vous aurez eu soin de former la saillie du zinc du côté dont le fond n'a pas été percé. Cette ouverture étant destinée à l'usage suivant, d'abord à l'introduction du charbon en poudre dans l'intérieur de ce couvercle, et ce but rempli, un bouchon de bois formant saillie, servira de poignée pour ouvrir et fermer cette glacière du ménage.

DEUXIÈME PARTIE

CHAPITRE PREMIER

LINGE, LESSIVE, REPASSAGE ET BLANCHISSAGE

Blanchissage.—Le blanchissage proprement dit consiste à nettoyer les fibres ou les tissus de toute substance qui les salit accidentellement et principalement des matières grasses. De tout temps on a eu recours aux lessives pour cet objet ; mais leur emploi exige quelques précautions dont la principale consiste à faire varier le degré de concentration de la liqueur alcaline avec la force de tissu sur lequel on opère, et avec la quantité d'impuretés dont il est imprégné. De là la nécessité de faire un triage du

linge et de le partager au moins en trois parties ; savoir : le linge fin, le linge de couleur et celui de cuisine ; si l'on agissait autrement, une portion du linge se blanchirait aux dépens de l'autre, et le linge fin serait retiré du cuvier plus sale qu'il ne l'était auparavant.

Beaucoup de personnes sont dans l'usage d'essanger le linge avant de le mettre à la lessive, c'est-à-dire de lui enlever la graisse par un simple lavage à l'eau froide. Le linge ainsi décrassé salit moins la lessive et se nettoie aussi plus facilement. Pour éviter que le linge ne se détériore en l'accumulant tout imprégné encore de saleté, on a donc soin de l'essanger à mesure qu'on le salit et de le faire sécher.

Lorsqu'il s'agit de lessiver, on place un grand cuvier sur un trépied de bois et on y arrange le linge pièce à pièce, ayant soin de mettre tout le linge fin en dessous et le gros linge par dessus. Pressez-le, faites qu'il ne reste aucun vide et qu'il soit partout d'une épaisseur égale. Couvrez votre linge d'une toile très forte et assez grande pour déborder tout autour du cuvier. Mettez sur cette toile les cendres de bois neuf qui doivent fournir l'alcali ou carbonate de potasse qui formera la lessive et dont la quantité doit être proportionnée à celle du linge à blanchir. Repliez la toile par dessus les cendres que vous étalerez de manière à former une couche égale. Ayez sur le feu un grand chaudron rempli d'eau chaude, mais non bouillante, et versez-en dans le cuvier.

Au bas, et sur le côté de ce cuvier, est un trou que l'on bouche avec un tortillon de paille replié sur lui-même et disposé de manière à laisser filer la lessive, qui tombe dans un seau placé au-dessous, après avoir traversé toute la masse du linge.

Quelquefois on met à la place du seau une rigole ou gouttière qui reporte cette lessive, dans la chaudière où elle se réchauffe à mesure.

On répand de temps en temps un seau de cette lessive chaude sur le linge ; on répète cette manipulation pendant près de douze heures, ce qui s'appelle *couler la lessive ;* on enlève le drap avec les cendres, on retire le linge du cuvier et on le savonne à l'eau claire. Après l'avoir rincé avec de nouvelle eau, on le plonge dans de l'eau légèrement teinte en bleu au moyen d'indigo en pierre, enfermé dans un sachet de toile, on l'égoutte, on le tord, puis on l'étend sur des cordes pour le faire sécher.

Dans les localités où l'on se chauffe avec du charbon de terre et où il est difficile de se procurer de bonnes cendres de bois, on les remplace par du carbonate de soude, vulgairement *sel de soude* qu'on trouve à bas prix chez tous les épiciers ou droguistes. Mettez-en 12 livres pour 12 gallons d'eau, dans un chaudron ; ajoutez-y une livre de savon râpé. Cette quantité de sel de soude suffit pour 400 livres de linge. Recueillez de même la lessive qui s'écoule et reversez-la bien chaude à mesure sur le linge, lequel doit être recouvert d'une toile épaisse. On a soin de détirer gros linge, avant qu'il soit complètement sec. On met à l'empois les serviettes damassées et ouvrées ; puis on les passe au cylindre, si on en a un ou bien on les repasse. Le linge fin se repasse également.

On place ensuite le linge en pile dans les armoires de la lingerie, et on met près de chaque pile un sachet rempli d'iris de Florence en poudre. En été on compose des sachets avec de la lavande, des feuilles de rose et toutes les herbes odoriférantes.

Une remarque importante à faire, lorsqu'on fait couler la lessive, c'est que le linge se blanchit mal lorsque la première eau que l'on jette sur les cendres est trop chaude ; elle doit arriver graduellement à un degré de chaleur convenable ; sans cette précaution, les impuretés qui salissent le linge se trouvent pour ainsi dire coagulées et fixées dans le tissu, qui acquiert alors plus on moins une couleur

fauve et souvent nuancée. Une température douce, au contraire, permet au tissu de se gonfler par degrés et de se laisser plus facilement pénétrer. D'une autre part, si les lessives sont fortes, elles corrodent et ternissent le tissu, trop faibles, elles sont insuffisantes pour enlever les matières grasses dont le linge est sali. Ces inconvénients arrivent surtout lorsqu'on se sert de potasse et de soude au lieu de cendres et que la quantité de ces alcalis est mal proportionnée.

Blanchissage au moyen du son.—Faites tremper le linge pendant quelque temps dans de l'eau chaude pour ramollir les corps gras et leur donner plus de facilité à être absorbés par la pâte de son ; puis faites bouillir une livre de son dans 6 pintes d'eau, et formez en une pâte avec laquelle vous savonnez le linge. On emploie généralement ce mode de blanchissage pour les foulards et les mouchoirs de baptiste à vignette de couleur.

Savonnage.—Il n'est pas nécessaire que le linge de corps soit mis à la lessive toutes les fois qu'il a besoin d'être lavé ; la lessive jaunit le linge de coton. Un bon savonnage est préférable, voici comment on s'y prend.

On trie d'abord le linge en séparant le moins sale du plus sale. Le soir on fait chauffer de l'eau dans un chaudron, puis sans attendre qu'elle bouille, on la verse dans un baquet et l'on y trempe chaque pièce de linge que l'on a préalablement frottée de savon sur les parties les plus sales. Quand tout le linge a été ainsi mis au savon et légèrement frotté, on l'enfonce bien pour qu'il trempe, puis on couvre le baquet d'une toile, et le lendemain ayant réchauffé le tout avec un peu d'eau chaude, on procède au décrassage.

On prend une planche bien lisse qui trempe par un bout dans le baquet et l'on frotte dessus chaque

pièce de lin bien enduite de savon. On peut se servir d'une brosse pourvu qu'elle ne soit pas trop dure et que l'on n'agisse pas brutalement ; cela n'abîme pas plus que de frotter avec les mains et l'on gagne beaucoup de temps.

Pendant que l'on décrasse on fait bouillir dans un chaudron de l'eau contenant des tranches de savon coupées bien minces. On peut ajouter 5 grammes de cristaux de soude pour chaque pinte d'eau. Lorsque cette eau est chaude, on la bat bien avec une cuillère de bois, puis on y plonge tout le linge décrassé et on le laisse bouillir environ dix minutes.

Lorsque le linge a ainsi bouilli on le retire et on le plonge dans l'eau froide ; si le linge a été bien décrassé, il ne reste plus qu'à le bien rincer et à le passer au bleu.

Au lieu de faire bouillir le linge dans l'eau de savon, on peut faire dissoudre $\frac{3}{4}$ de livre de cristaux de soude dans vingt pintes d'eau bouillante. On range son linge bien décrassé dans le baquet, on verse dessus l'eau de soude, on couvre bien le baquet, et, quand ce linge a trempé 4 ou 5 heures, on le lave comme celui qui a bouilli. Ce procédé est plus simple et plus économique.

Mettre du linge au bleu, c'est le plonger dans de l'eau où l'on a fait dissoudre de l'indigo.

L'indigo se vend en petites boules. On place deux de ces boules dans un petit morceau de toile neuve bien nouée. On met le bleu ainsi préparé dans l'eau, on le presse dans les mains jusqu'à ce que l'eau ait la teinte voulue.

Le linge neuf, surtout celui de coton, prend beaucoup plus de bleu que le vieux linge ; le linge neuf sera donc trempé en dernier.

L'eau de puits est la meilleure pour passer le linge au bleu.

On doit bien tordre et étendre le linge qu'on vient de passer au bleu, sans cela le bleu en s'égouttant formerait des raies d'un effet désagréable.

Procédé pour laver la flanelle sans qu'elle jaunisse.—Délayez deux cuillerées de farine dans 2 pintes d'eau de savon, placez le tout dans un vase sur le feu en remuant constamment la composition, afin de l'empêcher de s'attacher ; lorsque cette colle est bouillante, versez-en la moitié sur la flanelle et lorsqu'elle n'est plus assez chaude pour vous brûler, frottez l'étoffe comme on le pratique avec le savon ; rincez ensuite la flanelle à l'eau claire, puis on recommence l'opération, en versant le reste de la colle, et on rince à plusieurs eaux.

Ce procédé conserve à la flanelle toute sa blancheur, l'empêche de contracter une odeur désagréable et elle se trouve parfaitement nettoyée.

On peut remplacer la farine par des pommes de terre dont on enlève la peau et que l'on fait cuire ; on en forme ensuite, avec de l'eau de savon, une pâte épaisse ; on la trempe dans de l'eau chaude, puis on savonne la flanelle avec cette pâte ; on la rince ensuite dans de l'eau bouillante à plusieurs eaux et avec soin, puis on la fait sécher.

Repassage du linge.—Pour bien repasser, il y a plusieurs précautions à prendre, d'abord on ne doit pas attendre que le linge soit parfaitement sec ; il faut, en retirant les pièces de l'étendage, les étaler sur une table, les plier en 2, en 4 ou en 8 selon leur grandeur, les empiler les unes sur les autres, effacer les plis avec la main. Il résultera de cette méthode un grand avantage, c'est que l'humidité qui reste nécessairement dans les diverses pièces de linge, se répartira également dans toute la masse.

On doit par dessus tout veiller à ce que le fer ne soit pas trop chaud, afin de ne pas roussir le linge ; si le fer ne coule pas facilement, ce qui arrive lorsque le linge est empesé, frottez-le avec un peu de cire renfermée dans un sachet de toile.

L'empesage à l'eau de riz est plus facile à repasser que celui à l'amidon ; il est préférable pour les

mousselines. On peut d'ailleurs mettre quelques gouttes de vinaigre dans l'eau amidonnée. Cette eau ainsi préparée, n'épaissira plus autant le tissu, et le fer coulera mieux.

On empèse souvent les grandes pièces, rideaux, etc, à l'empois cru, c'est-à-dire dissous à froid dans l'eau, mais cette méthode est vicieuse, car il faut dans ce cas repasser le linge très mouillé, le fer ne coule pas, fait des plis et quelquefois le linge se déchire.

Un quart d'once d'alun par pinte d'eau, rend l'amidon plus limpide et plus coulant. On attend pour cela qu'il soit en ébullition.

Linge. *Le parfumer.*—Les personnes qui veulent parfumer leur linge sans employer le musc, l'ambre et d'autres substances capables de fatiguer l'odorat de ceux qui les approchent, ces personnes, disons-nous, peuvent mettre dans les armoires où elles conservent leur linge ou leurs vêtements, des paquets de lavande cueillie dans sa pleine fleur ; ou un mélange des feuilles de différentes plantes aromatiques, telles que la citronnelle, la menthe, le basilic, la lavande, le romarin, etc ; ou des fleurs odorantes : la rose, le jasmin, l'œillet, la tubéreuse ; ou enfin des aromates pulvérisés grossièrement, tels que des clous de girofle, muscade, etc ; des bois odorants, etc, sont employés dans le même but. On étend ces feuilles ou ces fleurs sur des papiers pour les faire sécher dans les armoires qu'elles sont destinées à parfumer. Mais lorsqu'elles sont sèches, on les place dans des sachets ou dans des boîtes ouvertes, afin que leur odeur se répande insensiblement dans le linge ou parmi les vêtements. On compose de cette manière des sachets d'après le goût particulier de chacun. Ainsi, en mêlant ensemble des feuilles de roses séchées, des clous de girofle pulvérisés, de la muscade, etc, on se procure une odeur très agréable.

CHAPITRE II

Nettoyage et entretien des vêtements et des objets de toilette

RUBANS.—Des rubans encore frais ayant été fripés par l'humidité, il s'agit de leur rendre l'éclat et la fermeté qui distinguent les rubans neufs. Pour cela, défaites leurs nœuds, étendez-les sur une planche à repasser et mouillez-les à l'envers au moyen d'une éponge, avec une dissolution d'une once de gomme arabique, bien blanche et bien pure, dans un verre d'eau. Ayez soin que les rubans ne soient qu'humectés, et repassez-les toujours à l'envers, avec un fer suffisamment chauffé pour les sécher, mais point assez pour altérer leurs couleurs. Ce procédé s'applique admirablement bien aux rubans de gaze.

BLANCHISSAGE DE LA PAILLE.—On blanchit la paille qui sert à fabriquer de petits ouvrages élégants tels que corbeilles, coffrets, etc. On la renferme sous un baril au milieu duquel on allume du soufre et dont on clôt exactement toutes les ouvertures qui pourraient livrer passage à la vapeur du soufre.

Cette vapeur ou plutôt l'acide sulfureux qui se dégage, sous forme de gaz, opère ce blanchiment d'une manière parfaite.

On emploiera le même procédé pour blanchir des chapeaux de paille.

Une expérience curieuse que l'on peut faire avec le gaz sulfureux, consiste à brûler du soufre sous une rose colorée et elle deviendra parfaitement blanche.

BLANCHISSAGE DES BLONDES, DENTELLES, EFFILÉS ET GAZES DE SOIE.—On emploie les mêmes moyens que pour la paille, c'est-à-dire la vapeur du soufre ; mais auparavant, on les fait tremper pendant quel-

que temps dans une eau de savon légère, chauffer au bain-marie. On les rince ensuite avec soin dans de l'eau de fontaine ou de rivière et non dans de l'eau de puits qui n'enlèverait qu'imparfaitement le savon. On les place ensuite entre deux linges mouillés et on les soumet à la vapeur du soufre dans un appareil nommé *soufroir* et composé d'une caisse d'environ trois pieds de hauteur sur deux ou trois pieds de largeur. On colle en dedans de cette caisse plusieurs feuilles de papier, afin d'en recouvrir tous les joints. A 15 pouces au-dessous du bord on enfonce plusieurs chevilles en bois (et non en métal), auxquelles on fixe un filet sur lequel on étend une étoffe de laine blanche d'un tissu peu serré. C'est sur cette étoffe qu'on étend à plat la dentelle de soie à blanchir.

Au bas du soufroir on pose un vase de terre dans lequel on met des cendres chaudes sur lesquelles on répand du soufre en poudre.

Il est prudent de placer à quelques pouces au-dessus du vase un verre à vitre qu'on tient élevé au moyen de deux briques, et cela afin d'empêcher la flamme du soufre de s'élever trop haut et d'atteindre le filet.

Dès que le soufre est allumé on ferme hermétiquement le dessus du soufroir et l'on colle une bande de papier sur le joint que le couvercle forme avec le corps de la boîte ; il est essentiel que le gaz sulfureux ne se répande pas au dehors, car il irrite violemment les bronches de ceux qui le respirent.

La vapeur du soufre a la propriété de donner de la raideur aux bas de soie ; mais on leur rend de la souplesse en les passant, au sortir du soufroir, dans un bain contenant une once et quart de crême de tarte pour cinq pots d'eau.

Remarquons encore que les blondes, les gazes et les effilés doivent être séchés avant de les mettre dans le soufroir.

Le soufroir que nous venons de décrire peut être

remplacé par un tonneau défoncé, revêtu de papier collé en dedans et muni d'un couvercle fermant exactement.

Blanchissage des indiennes et cotons imprimés.—Ce procédé est précieux pour le nettoyage des indiennes, perses, et en général de tous les cotons imprimés. Si l'étoffe n'est pas trop salie, il la nettoiera parfaitement sans en altérer les couleurs.

Faites bouillir 1 livre de riz dans quatre pintes d'eau, jusqu'à ce que cette eau soit devenue grasse et mucilagineuse, décantez-la et versez-la dans un cuvier ; lorsque sa chaleur sera assez diminuée pour qu'on puisse y plonger les mains, on y mettra les indiennes, qu'on lavera comme on le ferait si on employait du savon ; versez ensuite de nouvelle eau sur votre riz, laissez-le bouillir une demi-heure, décantez, ou plutôt filtrez, afin qu'il ne reste point de riz dans l'eau où il a bouilli, et servez-vous de cette eau, à laquelle vous ajouterez une égale quantité d'eau ordinaire pour rincer. Ce procédé a l'avantage de rendre aux cotons l'apparence d'étoffe neuve en conservant à la fois la vivacité de leurs couleurs et leur lustre.

Autre procédé.—Faites bouillir une chopine de haricots blancs secs dans 5 pots d'eau, et servez-vous de cette eau pour nettoyer des toiles peintes dont, par ce moyen, vous n'altèrerez point les couleurs. On les rince comme à l'ordinaire.

Essence a détacher.—Procurez-vous de l'essence de térébenthine rectifiée et ajoutez-y pareille quantité d'alcool à 38 ou 40 degrés. Tenez ce mélange dans un flacon bien bouché, et servez-vous en pour ôter les taches de graisse sur des étoffes quelconques. Avant de l'employer, vous agiterez fortement le flacon pour mélanger les deux liqueurs qui tendent toujours à se séparer. Vous en mettrez quelques gouttes sur la tache et vous frotterez aussitôt avec

un linge blanc. Si la tache n'est pas complètement enlevée, vous recommencerez l'opération.

Outre que l'alcool agit comme substance propre à détacher, il a l'avantage d'empêcher que l'étoffe nettoyée conserve l'odeur d'essence.

Essence de citron.—On l'emploi avec succès pour enlever les taches de graisse ou d'huile sur les vêtements. Il faut avoir soin de demander l'essence distillée et non l'essence grasse. Celle-ci sert à aromatiser des crêmes et surtout le punch ou le bischof que l'on confectionnait avec de l'acide tartrique ou mieux de l'acide citrique. Deux ou trois gouttes versées sur un morceau de sucre suffisent pour parfumer un bol de punch.

Benzine.—La benzine est un carbure d'hydrogène liquide, incolore et très volatile, qu'on retire en purifiant convenablement l'huile légère du goudron de houille. On la trouve chez tous les débitants de produits chimiques.

La benzine possède la propriété de tuer immédiatement tous les parasites qui vivent sur le corps des animaux domestiques : ainsi elle détruit les puces dont les chiens sont quelquefois couverts et les tiques qui s'attachent à leur peau.

La benzine est, dans ce cas, un agent d'autant plus précieux qu'elle ne produit aucune altération dans la texture de la peau et qu'elle s'évapore promptement. On l'emploie à l'état liquide, en l'étendant, à l'aide de la main, sur toute l'étendue du corps de l'animal.

On emploie, avec beaucoup de succès, la benzine pour le nettoyage des gants de peau. En traitant cette substance par l'acide azotique (acide nitrique), on obtient du *nitro-benzine* qui possède une odeur d'amandes amères tellement parfaite que l'odorat le plus délicat s'y trompe. On l'emploie pour parfumer des savons de toilette qn'on vend à bas prix et qui sont nuisibles à la peau en ce qu'ils paraissent sapo-

nifiés avec un alcali caustique, c'est-à-dire la potasse à la chaux.

TEINTURE DES ÉTOFFES EN NOIR.—C'est l'espèce de teinture dont on fait le plus souvent usage dans les ménages.

Voici le procédé à suivre :

Prenez onces et demi de litharge ; mettez-les dans un vaisseau de verre avec 5 onces d'eau forte étendue d'une pinte d'eau de pluie ou de rivière ; placez votre vase dans un endroit chaud et, au bout de quelques jours, décantez l'infusion dans un autre vase de verre ou de faïence ; vous y mettrez baigner pendant douze heures, la toile de coton ou de lin que vous voulez teindre ; retirez-la ensuite, faites-la laver deux ou trois fois à l'eau froide et laissez-la sécher.

Faites bouillir pendant ce temps, dans une pinte d'eau de pluie ou de rivière, $\frac{1}{2}$ once de noix de galle concassée, à laquelle vous ajouterez $\frac{3}{4}$ d'once de sel marin ; mettez ensuite tremper votre toile séchée dans cette décoction où vous la laisserez un quart d'heure ; elle y prendra une teinte jaune que vous changerez en un noir aussi beau que solide en la passant dans le bain suivant où vous la laisserez huit ou dix heures.

Prenez $\frac{3}{4}$ d'once de sulfate de fer (couperose verte) et autant de sel commun que vous ferez dissoudre dans une pinte d'eau de rivière. Au sortir du bain vous ferez laver, sécher et l'operation sera terminée.

CHAUSSURES IMPERMÉABLES.—Pour rendre les bottes ou les souliers imperméables à l'eau, on fait fondre dans un vase de terre vernissé, parties égales de suif et de résine commune ; lorsque ces matières sont en fusion et qu'elles sont bien mélangées, on frotte avec un petit pinceau de crin la semelle des souliers et le tour de l'empeigne qui tient à celle-ci,

seulement à la hauteur de un à deux pouces. On réitère cette opération jusqu'à trois fois, en exposant chaque fois les souliers aux rayons du soleil dans les mois de l'année où ils sont les plus chauds, et ayant soin de les retourner pour qu'ils soient frappés également de la chaleur, et que la préparation dont on les a enduits puisse pénétrer dans les pores du cuir ; l'hiver, on les place avec précaution près du feu et à distance convenable. Lorsque cette préparation reste à la surface dans un état luisant, c'est signe que le cuir est suffisamment imbibé. On peut alors se servir des bottes ou des souliers. Si l'on destinait les bottes à marcher dans l'eau, il faudrait frotter, avec la préparation dont nous venons de parler, non-seulement la semelle et l'empeigne, mais aussi la tige. Alors elles seraient entièrement imperméables à l'eau. Mais il suffit, pour l'usage ordinaire, de procéder, ainsi que nous l'avons expliqué, car la transpiration des pieds s'évaporant par la partie supérieure de l'empeigne ne les entretient pas dans une chaleur et une humidité désagréable et malsaine.

Moyen d'enlever aux pantalons la forme du genou. —Lorsqu'un pantalon a été porté quelque temps, il prend la forme du genou, de sorte que lorsqu'on est debout, il présente une sorte de bouffissure, qu'il est aisé de faire disparaître en mouillant le drap à l'envers et en passant dessus un fer bien chaud.

Moyen de conserver les fourrures.—Les fourrures ne sont, en général, exposées à se détériorer que lorsqu'on ne les porte pas. C'est donc depuis la fin de l'hiver jusqu'à celle de l'automne, qu'on doit surtout veiller à leur conservation.

Les ennemis des fourrures sont les mêmes que ceux des étoffes de laine, c'est-à-dire la teigne et le dermeste. Pour les préserver de l'attaque de ces

insectes, il faut, aussitôt qu'on n'en fait plus usage, les battre avec soin, puis les placer, avec un peu de camphre, dans des boîtes que l'on ferme herméti-quement en collant des bandes de papier sur les jointures. Il faut ensuite les visiter de temps en temps, et, à chaque fois, les battre, et, si cela est nécessaire, renouveler le camphre.

Au lieu d'enfermer du camphre dans les boîtes, on peut se contenter de saupoudrer les fourrures avec du poivre pulvérisé, ou avec des graines d'ambrette, ou encore avec une poudre formée de 3 onces d'alun et ¼ d'once de patchouly.

Le battage des fourrures est de toute nécessité, car il a pour objet de faire tomber, non-seulement la poussière, mais encore, c'est même là le plus important de l'opération, les œufs des insectes. Ces œufs sont d'une petitesse microscopique, et comme de plus, les femelles ont coutume de les déposer à la base des poils, ils échapperaient à la vue, si l'on se contentait de visiter les fourrures, en sorte qu'on les enfermerait avec celles-ci, et qu'ils écloraient dans les boîtes, ce qui réduirait à néant les autres précautions.

Taches de suif, d'huile et de graisse.—Imbibez-les d'essence de térébenthine *rectifiée*, et frottez-les des deux côtés de l'étoffe avec un linge propre, de manière à enlever le plus possible l'essence et le corps gras qu'elle tient en dissolution. Remettez encore de l'essence sur la tache et couvrez celle-ci avec de la terre à foulon ou de la terre de pipe en poudre ; un quart d'heure après enlevez la terre absorbante, brossez l'endroit taché et la tache aura disparu.

Taches de fruits et de vin.—Si l'étoffe tachée est un tissu blanc en toile ou en coton, on emploiera simplement l'eau de javelle qui possède la propriété de détruire complètement toutes les couleurs végé-

tales. Il ne faut pas la mettre pure en contact avec le tissu, mais en verser un peu sur l'endroit taché qui sera mouillé à l'avance.

Quant aux étoffes de soie et de laine, les taches de fruits seront facilement enlevées par un lavage à la main si elles sont fraîches. Dans le cas contraire, elles ne cèderont qu'à un savonnage suivi d'une fumigation d'acide sulfureux qui, d'ailleurs, ne doit être employé que pour des tissus blancs.

Taches de café ou de chocolat.—Bien que les taches de café ou de chocolat soient plus apparentes lorsqu'ils sont préparés au lait, elles sont néanmoins infiniment plus faciles à enlever ; un lavage à l'eau, puis au savon les fait promptement disparaître. Si on craint d'altérer les couleurs, on se sert de jaune d'œuf délayé dans de l'eau chaude qu'on peut remplacer par le fiel dépuré. On emploiera les mêmes moyens pour le café et le chocolat à l'eau. On parviendra également à les faire disparaître, surtout celles de chocolat qui sont beaucoup moins tenaces. Cependant, lorsque sur une étoffe blanche de laine ou de soie, il restera quelques traces de la tache, on les enlèvera avec la plus grande facilité au moyen de la vapeur du souffre.

Taches de rouille.—On a imaginé plusieurs compositions pour débarrasser le linge des taches de rouille. Une des plus usités est le *essentiel de citron*, qui se compose de 250 parties de sel d'oseille, 125 de crême de tartre, et 4 d'essence de citron.

Nettoyage au moyen d'argile.—Pour enlever les taches de corps gras tels que huile, beurre, graisse, etc., sur les soieries et les lainages on se sert d'argile ou terre glaise.

On délaye cette terre de manière à former une bouillie claire qu'on étend sur la partie tachée, on frotte bien, on laisse l'argile 15 à 20 minutes sur la

tache, puis ensuite on rince à grande eau, on fait sécher à moitié et l'on repasse avec un fer bien chaud.

Ce procédé est excellent pour nettoyer les cols des vêtements d'hommes ; au lieu de frotter avec les mains, on se sert d'une brosse.

NETTOYAGE DES DENTELLES BLANCHES.—Pliez votre dentelle en la doublant un nombre de fois plus ou moins grand, suivant sa longueur, de manière à en former un petit paquet. Passez un fil en haut et un autre en bas pour maintenir ces plis ; trempez ensuite votre paquet dans de la bière, frottez-la avec les mains dans ce liquide. Retirez ensuite votre dentelle, exprimez-en la bière en la roulant dans un linge après avoir retiré les fils qui la maintenaient en paquet, mais ne la rincez pas. Repassez-la ensuite encore humide, et à l'envers sur une couverture de laine, en remarquant que plus la dentelle sera repassée humide, plus elle aura de raideur.

Roulez-les, en les étendant bien, sur une de ces fioles cylindriques, qu'on appelle rouleau et où l'on met des sirops, ou si la quantité de dentelles est assez considérable, sur une bouteille plus grosse, mais toujours cylindrique, c'est-à-dire, d'un diamètre égal en haut et en bas. Recouvrez vos dentelles d'une bande de toile cousue bien serrée, et plongez votre bouteille dans une forte eau de savon, où vous la laisserez au moins 24 heures. Au bout de ce temps, vous retirerez la bouteille que vous presserez entre les mains pour extraire l'eau de la dentelle, puis vous la mettrez dans de nouvelle eau de savon. Ces mêmes opérations ayant été réitérées trois fois, toujours à 24 heures d'intervalle, vous plongerez votre bouteille dans de l'eau claire où vous la laisserez tremper quelques heures, en pressant toute la circonférence entre vos mains pour faire sortir toute l'eau de savon de la dentelle.

Passez-la ensuite dans une autre eau où vous aurez mis un atome de bleu ; puis roulez fortement votre bouteille toujours recouverte de sa toile sur une serviette pliée en quatre, afin d'en éponger l'humidité surabondante. Défaites ensuite l'enveloppe de toile, et déroulez peu à peu votre dentelle en la repassant à mesure sur une couverture de laine.

NETTOYAGE A SEC DES OBJETS DE LAINE BLANCHE.—Ce procédé est surtout précieux pour les objets tricotés en laine blanche tels que les petits châles et les fanchons.

Vous prenez l'objet à nettoyer et le plongez dans la farine sèche ; vous frottez ainsi vos mains et changez la farine qui devient grise.

Vous recommencez l'opération jusqu'à ce que la farine reste blanche ; alors vous secouez et brossez bien l'objet qui se trouve très propre et qui n'est pas déformé comme par le lavage.

NETTOYAGE DES PLUMES ET MARABOUTS. — Râpez 2 onces de savon blanc dans une pinte d'eau que vous ferez bouillir ; lorsque le savon sera dissous et l'eau tiède, trempez-y vos plumes une à une, en les tenant par la tige, puis passez-les entre vos doigts de manière à en exprimer l'eau salie. Recommencez cette opération jusqu'à ce que les plumes soient devenues propres. Passez-les ensuite à l'eau fraîche, puis étendez-les sur un linge blanc, soit au soleil, soit devant le feu.

Lorsque les plumes seront parfaitement sèches, agitez-les dans l'air et passez-les devant la flamme d'un foyer, afin de les faire gonfler et de leur rendre l'apparence de plumes neuves.

TROISIÈME PARTIE

CHAPITRE PREMIER

MALADIES ET INDISPOSITIONS

Bronchite ou rhume de poitrine.—Si la bronchite est fort légère ainsi que la fièvre, et que le malade soit habituellement d'une bonne santé, on peut, mais seulement, *dès le début*, lui faire prendre un verre de vin chaud bien sucré et additionné d'un quart ou même d'un tiers d'eau suivant la force, ou bien un punch léger, également chaud. On ne donne cette boisson au malade que lorsqu'il est couché et bien couvert. Presque toujours une transpiration abondante s'établit et le rhume avorte. Aux enfants, on se contente de leur faire prendre une infusion de mauve chaude et bien sucrée.

Les personnes sujettes au rhume, doivent porter un gilet de flanelle sur la peau, si elles veulent éviter des refroidissements subits qui amènent presque toujours à leur suite des affections de poitrine plus ou moins graves. Nous ne suivrons pas davantage le rhume dans sa marche et dans ses terminaisons, mais nous conseillerons d'avoir recours au médecin, si sa guérison se fait trop attendre.

Convulsions chez les petits enfants.—Voici les premiers soins à donner en attendant la venue du médecin, si le cas paraît assez grave pour en appeler un : aussitôt que l'enfant est attaqué d'une convulsion, déshabillez-le et tirez son lit au milieu de la chambre afin qu'il ait de l'air ; humectez ses tempes avec de l'eau fraîche ; faites lui respirer de l'éther, du vinaigre, de l'eau de Cologne. Si le visage de l'enfant est d'un rouge violacé, appliquez aux jambres des cataplasmes auxquels on ajoute un

peu de moutarde ; donnez un lavement avec un peu de sel gris ou de miel de mercuriale ; mettez sur le front de l'enfant des compresses imbibées d'eau fraîche ; enfin, appliquez une sangsue derrière l'oreille.

Si l'enfant, au contraire, est faible et pâle, ayez encore recours aux cataplasmes sinapisés et aux lavements purgatifs, mais ne lui appliquez pas de sangsues ; faites-lui prendre de l'eau sucrée avec de l'eau de fleur d'oranger et quelques gouttes d'éther. Lorsque les accidents dépendent de la dentition, aux lavements on joindra des bains de son.

Cors aux pieds.—Prenez un citron à peu épaisse, exprimez-en le jus dans lequel vous mettez infuser des portions du zeste de ce citron, c'est-à-dire la partie blanche et spongieuse de l'écorce dont vous aurez supprimé la pellicule. Ajoutez dans ce jus de citron autant de sel gris qu'il pourra en dissoudre et laisser infuser le reste pendant 20 à 30 heures ; retirez une de ces portions de zeste et appliquez-la, en vous couchant, sur le cor ou le durillon, en la maintenant au moyen d'une bandelette de toile. Si vous êtes obligé de l'ôter dans le jour, ne manquez pas de la remettre le soir en la renouvelant.

Ce remède doit être appliqué pendant plusieurs jours et voici l'effort qu'il produit : le sel dont est saturé la partie spongieuse de l'écorce du citron, pénétrant dans la substance fongueuse et incomplètement organisée du cor, en cisjoindra les parties constituantes, en sorte qu'il tombera pour ainsi en poussière ainsi que ses racines.

Crampes.—Cette contraction spasmodique d'un muscle est fort douloureuse. Son siège le plus ordinaire est le mollet. Un remède employé avec succès consiste à frictionner fortement avec la main ou mieux avec un morceau de flanelle trem-

pée dans de l'eau de vie camphrée l'endroit douloureux. Une compresse mouillée d'eau froide et appliquée sur cet endroit réussit ordinairement. En posant le pied nu sur le marbre ou sur le carreau froid de la chambre, on a souvent fait cesser une crampe très douloureuse. Voici encore un autre moyen : entourez le membre malade d'un ruban que vous serrerez assez pour y opérer une certaine compression. Enfin étendez fortement le muscle contracté du mollet en maintenant le talon d'une main et en relevant le pied de l'autre, de manière à lui faire décrire un angle aigu avec la jambe.

Généralement, du reste, les crampes ont peu de durée et disparaissent d'elles-mêmes.

Dents (Mal de).—Voici un moyen de calmer cette torture incessante que cause un violent mal de dents. Ce procédé nouveau, dû à l'auteur de cet article, lui a fort bien réussi. On ne l'emploie que pour une dent creuse ou cariée.

Faites dissoudre deux grammes de potasse à la chaux, dite potasse d'Amérique, dans une cuillère à thé d'alcool à 38 ou 40 degrés, ajoutez-y 6 grammes d'essence de girofle. Le tout étant bien mélangé, renfermez-le dans une petite fiole bouchée à l'émeri.

Lorsque vous sentirez une de ces douleurs cruelles qui démoralisent l'homme, faites avec un peu de ouate une petite boulette capable de remplir le trou de la dent creuse, puis introduisez-la dans ce trou après l'avoir imbibée *légèrement* de l'élixir ci-dessus.

Autre recette.—On prend une cuillerée à café de poudre de chasse, un morceau de mousseline fine, mais résistante, ou mieux de la batiste très-claire ; on renferme la poudre dans la batiste, on forme un nouet que l'on ferme avec du fil bien ciré. Au moment de la crise, quand arrive cette douleur incessante qui hébète quelquefois au point de

rendre presque fou, on prend le nouet préparé, on le met dans la bouche et on le mâche lentement ; il faut alors, de temps en temps, cracher et rejeter à l'extérieur la salive qui vient en surabondance dans la bouche.

Étourdissement.—On désigne ainsi un état de trouble dans lequel tous les objets semblent tourner autour de nous. C'est ordinairement un signe de pléthore sanguine et même de congestion cérébrale. Il est donc prudent de prendre à l'instant même, si cela se peut, un bain de pieds dans de l'eau très-chaude. Cependant, s'il y avait lieu de croire que la digestion du malade ne fût pas entièrement terminée, il serait à propos d'attendre quelque temps.

Si le malade avait un tempérament disposé à l'apoplexie, ce qu'on reconnaît à un teint coloré, à un cou peu long et à d'autres signes; et surtout si cet étourdissement avait eu beaucoup d'intensité, il faudrait sinapiser le bain de pieds avec ¼ de livre de farine de moutarde. Lorsque le malade se couchera, il se placera la tête très-haute.

Au reste, si l'étourdissement continue, ou s'il se renouvelle, on devra consulter un médecin.

Furoncle ou clou.—C'est une petite tumeur qui se forme dans l'épaisseur de la peau et présente un sommet pointu. Elle grossit en quelque jours, parvient à la grosseur du petit doigt et cause de vives douleurs, quelquefois accompagnées de fièvre.

Au bout de huit ou dix jours, le sommet du clou s'ouvre et laisse échapper du pus, puis ce qu'on appelle le *bourbillon*, petit paquet de fibre infiltré de pus ; alors la cavité qui résulte de cette expulsion ne tarde pas à se cicatriser et il reste une petite cicatrice blanche.

On applique sur la tumeur un cataplasme émollient. On l'arrose de quelques gouttes de laudanum

de Rousseau, si la douleur est très-vive. Lorsqu'il se manifeste à la fois plusieurs furoncles ou qu'ils se succèdent rapidement sur plusieurs parties du corps, et surtout au dos et aux fesses, leur apparition tient à une cause interne, et il est bon, dans ce cas, de consulter un médecin. Cela est surtout nécessaire quand la tumeur très volumineuse, paraît formée par la réunion de plusieurs clous. On lui donne alors le nom d'*anthrax bénin*, pour le distinguer du charbon ou *anthrax malin*, maladie terrible et souvent mortelle.

La douleur causée par l'anthrax bénin est plus vive, l'inflammation est plus considérable, elle est accompagnée de fièvre et la durée est plus grande que celle du clou ordinaire. Si l'anthrax a son siége au visage ou au cou, sa cicatrice constituera une véritable difformité qu'on pourra peut-être prévenir par le secours de l'art.

Certains furoncles ne parviennent pas toujours à s'ouvrir d'eux-mêmes, il faut alors avoir recours au bistouri.

Brulures.—Le célèbre Dupuytren admet six degrés dans la brûlure, d'après la profondeur des tissus attaqués et la gravité des altérations qu'ils ont éprouvées.

1er *Degré.* Simple rubéfaction ou inflammation superficielle de la peau sans gonflement apparent. La durée du mal varie de quelques heures à un ou deux jours. *Remède :* Immersion immédiate de la partie brûlée dans l'eau froide que l'on change à mesure qu'elle s'échauffe. On lotionnera la partie enflammée avec de l'eau additionnée de vinaigre ou d'eau blanche.

2e *Degré.* La brûlure est accompagnée d'ampoules ou phlyctènes. On les pique de place en place pour faire écouler le liquide, ayant soin de ne pas déchirer l'épiderme, mais s'il se trouvait enlevé par la brûlure, il faudrait recouvrir la peau dénudée d'un

linge fin garni de cérat pour la mettre à l'abri de l'air. Au reste, on continue les lotions d'eau fraîche comme dans le premier degré. Quant aux applications de gelée de groseille, de carottes ou de pommes de terre râpées, elles n'agissent pas autrement que l'eau froide.

3e *Degré. Escarrification partielle de la peau.* La désorganisation n'est plus bornée à l'épiderme, elle atteint la surface de la peau. L'essentiel ici est de combattre l'inflammation ; on y parvient en continuant les applications froides ou astringentes. Celle du coton en ouate est fort utile. Si on est obligé de la renouveler à cause des sérosités qui suintent, il faut le faire par place et rapidement, afin de rendre le contact de l'air le plus instantané possible. Mais il est préférable de laisser le tout en place.

4e *Degré. Escarrification complète du derme ou de la peau.*

5e *Degré. Combustion des tissus jusqu'aux os.*

6e *Degré. Carbonisation complète de tout un membre.* Ce dernier degré nécessite l'amputation du membre ; quant aux deux autres, ils sont fort graves et exigent de même que le troisième degré les soins d'un médecin.

Lorsque l'épiderme seul est attaqué, comme dans le second degré, on emploie avec succès le liniment *oléo-calcaire* dont voici la composition : Prenez une livre d'eau de chaux (1), et 2 onces d'huile d'olive ou d'amande douce ; battez ce mélange qui formera à sa surface, au bout de quelques moments de repos, une sorte de matière savonneuse dont on recouvre les parties dénudées de la peau et sur laquelle on applique une couche de coton cardé. On laisse cet appareil en place jusqu'à la guéri-

(1) On prépare l'eau de chaux en faisant éteindre dans une pinte d'eau un morceau de chaux vive gros comme le poing. On laisse reposer le liquide et lorsqu'il est suffisamment reposé, on décante la partie claire.

son complète de la brûlure qui a lieu au bout de dix ou douze jours.

Contusions.—Nous ne parlerons ici que des contusions peu graves. Le premier degré d'intensité se manifeste par une *ecchymose*, infiltration de sang extravasé provenant des petits vaisseaux rompus et formant sur la peau des plaques bleuâtres, quelquefois presque noires, puis verdâtres et enfin jaunes au moment de disparaître, par suite de la résorption.

Au second degré d'intensité, le choc ayant été plus violent, le sang extravasé, par la rupture des vaisseaux, forme une tumeur molle qu'on appelle *bosse sanguine*.

Le traitement des ecchymoses est fort simple : appliquez dessus des compresses trempées dans une solution résolutive telle que celle de la boule de Nancy, l'eau-de-vie camphrée, l'eau de Cologne étendue de moitié d'eau ; enfin, à défaut de ces médicaments, tremper simplement la compresse dans de l'eau salée.

La formule suivante est souvent employée par M. Velpeau.

Sel ammoniac,	1 once
Vin rouge,	1 pinte

On trempe des compresses dans ce liquide et on les applique sur la contusion.

Un excellent résolutif consiste dans un mélange de savon râpé avec de l'eau-de-vie ; on en doit couvrir une compresse qui sera appliquée sur l'ecchymose.

Les mêmes moyens conviennent au second degré de contusion, c'est-à-dire pour la bosse sanguine, mais avant de les employer, et dès que la bosse sera formée, on fera bien de la comprimer doucement avec la main ou avec un tampon de toile, afin d'obliger le sang épanché à s'étaler, ce qui facilite la résorption.

Si la contusion est douloureuse, si la peau se tend et rougit, on appliquera des cataplasmes émollients pour empêcher les progrès de l'inflammation.

Coupures.—Il ne s'agit ici que des coupures légères. Commencez par laver la plaie avec de l'eau pure que l'on pourra faire légèrement tiédir. Gardez-vous des applications d'eau et de sel d'eau-de-vie, de persil haché, d'herbe au charpentier (mille-feuilles, etc. Ces prétendus remèdes irritent les parties divisées et les prédisposeront à l'inflammation et, par conséquent, à la suppuration.

La plaie ayant donc été simplement lavée à l'eau pure, on en rapproche les bords avec les doigts en sorte qu'ils se touchent, et on les maintient dans cet état avec des bandelettes de sparadrap ou emplâtre agglutinatif. On fait chauffer chaque bandelette au feu afin d'amollir le diachylon gommé qui la couvre et on l'applique sur la coupure. Plus la coupure est profonde, plus la bandelette doit être longue, pour mieux résister à l'écartement des lèvres.

Si la coupure est très petite, on pourra employer le taffetas d'Angleterre au lieu de sparadrap.

Cousins (Insectes).—*Moyen d'en débarrasser une chambre à coucher.*—Certaines personnes sont plus que d'autres exposées aux piqûres des cousins ; c'est pour elles spécialement que nous indiquons ce moyen.

Commencez par fermer les fenêtres, puis, une heure avant d'aller vous coucher, déposez sur une table, au milieu de la chambre, une lanterne allumée dont vous aurez frotté les vers de miel délayé dans un peu de vin ; la lumière et l'odeur du miel attirent les cousins qui viennent s'empêtrer sur les verres de la lanterne.

Echarde.—C'est un petit éclat de bois entré dans la peau et quelquefois enfoncé assez profondément

dans la chair. Armé d'une de ces petites pinces appelées brucelles, faites en sorte de le retirer ; exprimez le sang de la plaie et mettez dessus un très petit cataplasme émollient, s'il y a des symptômes d'inflammation.

Quelquefois, c'est sous l'ongle que l'écharde a été enfoncée, et si vous ne pouvez pas la retirer, il est presque certain qu'il s'établira à cet endroit une petite suppuration qui la dégagera. Cataplasme émollient pendant l'inflammation, ensuite pansement avec de la charpie frottée d'un peu de cérat après la sortie de l'écharde.

Empoisonnements.—Nous n'entendons parler ici que des premiers secours à donner à une personne qu'on croit être empoisonnée par accident ou de toute autre manière. Mous supposerons que la nature du poison est inconnue, mais feu Orfila partage les substances délétères en quatre classes, et jusqu'à un certain point, les symptômes de l'empoisonnement pourront faire connaître à quelle classe appartient le poison.

1° *Poisons irritants.* Arsenic, vert-de-gris, sublimé corrosif, etc., produisant l'inflammation et même la cautérisation de l'estomac et des intestins. *Symptômes :* douleurs atroces, non seulement à l'estomac. mais encore dans la gorge, puis dans les intestinss Angoisse extrême, soif ardente, refroidissement des extrémités, crampes, vomissements répétés, etc.,etc.

2° *Poisons narcotiques.* Opium, laudanum, baie, de belladone de jusquiame, etc. *Symptômes :*Vertige assoupissement profond succédant à des nausées et aux vomissements, convulsions, etc.

3° *Poisons narcotico-âcres.* Les symtômes sont ceux produits par les *Champignons vénéneux.*

4° *Poisons septiques* ou *putréfiants.* A cette classe appartiennent les différentes sortes d'asphyxie. Les piqûres ou morsures d'animaux venimeux. et l'ingestion de viandes ou de poissons gâtés, et

particulièrement de viande de porc salée ou fumée et malsaine.

L'*Arsenic* (acide arsénieux) donne lieu à la plus grande partie des empoisonnements, surtout dans les campagnes. Les symptômes sont ceux que nous avons indiqués plus haut. Voici, d'après Orfila, ce qu'il faut faire dans le cas d'empoisonnement par l'arsenic faire prendre abondamment des boissons mucilagineuses, telle que décoction de racines de guimauve, de graine de lin, de l'eau mêlée avec des blancs d'œufs battus, etc., et surtout, provoquer le vomissement, en chatouillant la luette avec la barbe d'une plume. Enfin, si l'on peut se procurer du sesquioxyde de fer, donnez en plein une cuiller à café délayé dans un demi verre d'eau tiède. Cette dose sera répétée à plusieurs reprises. Si on ne peut s'en procurer chez le pharmacien,remplacez-la par la magnésie calcinée.

Au reste, dans presque tous les empoisonnements, et surtout au début des symptômes, il est rare de voir succomber des individus, lorsque, gorgés de boissons mucilagineuses, ils ont abondamment vomi.

Le blanc d'œuf est le meilleur antidote contre le vert-de-gris et le sublimé corrosif.

Entorse.—Tout le monde sait que l'entorse provient d'un mouvement forcé dans l'une des articulations qui, n'étant pas assez violent pour produire une luxation, c'est-à-dire un déboitement de l'os-cause néanmoins une torsion et un tiraillement des ligaments fibreux de l'articulation, et même quelque déchirement dans ce qu'on appelle les tissus blancs et dans les vaisseaux voisins.

C'est ordinairement à l'articulation du pied avec la jambe que les entorses ont lieu. Il y a quelquefois des entorses du poignet, mais rarement aux genoux et au coude.

Le meilleur remède, et même le seul employé aujourd'hui par les bons praticiens, consiste dans les réfrigérants, c'est à-dire, dans l'application de l'eau froide. Voici comment cela se pratique : On fait coucher le malade et on place sur une chaise à côté de son lit, une terrine remplie d'eau de puits. Le tout est disposé de manière à ce que la jambe soit pendante le moins possible, et l'on soutient le talon, dans la terrine au moyen d'un gros tampon de chiffons.

Ce bain doit être continué quarante-huit heures et même plusieurs jours de suite si l'entorse est grave, c'est-à-dire, si la chaleur et le gonflement, qui se sont manifestés au début, subsistent encore ou reparaissent.

Une entorse légère, à l'aide de ces moyens, sera guérie au bout de vingt-quatre à trente-six heures.

A mesure que l'eau s'échauffe, on la renouvelle et même quelquefois, on y ajoute quelques morceaux de glace qui, en se fondant, maintiennent la froideur de l'eau.

D'autres fois, et pour des entorses légères, on obtient le même effet que par le bain de pieds, au moyen de l'application de compresses mouillées d'eau froide, que l'on renouvelle fréquemment, et qu'on arrose d'un filet d'eau. Souvent on y ajoute de l'eau blanche versée sur les compresses ou mêlée à l'eau dans laquelle on les trempe.

Lorsque le traitement n'a lieu que plus de vingt-quatre heures après l'accident et que l'inflammation est déclarée, on se borne d'abord aux cataplasmes émollients, arrosés d'eau blanche, puis aux bains tièdes, et ensuite progressivement aux bains froids, comme ci-dessus.

Quant aux personnes dont la poitrine est malade ou simplement délicate, on est forcé de se borner aux cataplasmes.

Autrefois on avait recours aux frictions et au message de la partie affectée, mais cette pratique

reste toujours sans succès à moins que ce ne soit une véritable entorse.

Il est sans doute inutile de faire remarquer que le repos le plus absolu est de rigueur.

HYDROPHOBIE.—*Signes auxquels on reconnaît un chien enragé.* L'animal, d'abord triste et abattu, reste tapi dans un coin et ordinairement grogne sans cause apparente. Le plus souvent, il refuse de manger et de boire. Bientôt son agitation s'accroît; ses yeux s'enflamment, son regard est menaçant; il erre çà et là, les oreilles basses, la queue traînante, la gueule remplie d'écume et la langue pendante.

CHAPITRE II

PHARMACIE DE MENAGE

PHARMACIE DE MÉNAGE (*Petite*). — Nous donnons ci-dessous une liste des médicaments qu'il est toujours prudent d'avoir sous la main, surtout lorsqu'on habite la campagne.

Noms des substances

Acide acétique ou vinaigre radical. On fait respirer sa vapeur aux personnes qui tombent en syncope.

Acide tartrique. Utile pour les limonades; sert, avec le bi-carbonate de soude, à faire l'eau de Seltz.

Acide citrique. Remplace parfaitement le citron, moins l'arôme.

Ammoniaque ou alcali volatil. Caustique utile contre la morsure de la vipère et même contre celle du chien enragé, en lavant la plaie avec.—Donner à respirer en cas d'asphyxie.—Quelques gouttes dans de l'eau dissipent l'ivresse.

Alun ou sulfate d'alumine. Astringent. Utile pour arrêter une hémorrhagie, en lotionnant avec sa dissolution.—Employé dans une foule de recettes économiques.

Baume Geneviève. C'est à peu de chose près le baume du Samaritain, car l'huile et le vin en forment la base. C'est un cicatrisant et un anti-sceptique.

Bi-carbonate de soude. Sert à faire l'eau de Seltz.

Camphre.. Anti-putride.—Sédatif du système nerveux ; entre dans l'eau sédative.

Charbon animal ou noir d'os. Anti-putride. Utile pour la désinfection des eaux et la décoloration des liquides.

Chlorure de chaux. Puissant désinfectant.

Cérat. Choisir le cérat naturel qui est jaune et non le cérat battu avec de l'eau pour le blanchir, comme le font les pharmaciens. Adoucissant, bon pour panser les brûlures ulcérées.

Diachylum gommé sur toile. Précieux agglutinatif, pour réunir les chairs en cas de blessure. Dix décimètres carrés.

Eau-de-vie camphrée. Utile en frictions contre les douleurs.

Eau de Cologne. Vulnéraire et résolutive. Utile contre les ecchymoses et les contusions.

Eau sédative. Remède à l'extérieur, très utile pour dissiper les migraines. On en applique des compresses sur les contusions.

Eau de fleurs d'oranger. Calmante, anti-spasmodique.

Ether sulfurique. Anti-spasmodique. On en fait respirer dans les attaques de nerfs et les syncopes. A l'intérieur on en prend à la dose de quelques gouttes sur un morceau de sucre, ou de 25 gouttes dans un verre d'eau sucrée.

Farine de moutarde. Pour sinapismes.—Cataplasmes rubéfiants.

Gomme arabique. Dissoute dans l'eau avec addition de sucre, forme une boisson adoucissante dans le rhume.

Graine de lin. Sert à faire des tisanes émollientes, adoucissantes et diurétiques.

Sulfate de soude ou *sel de Glauber.* Les médecins le prescrivent à la dose de une à deux onces, dissous dans trois demi-verres d'eau ou de bouillon aux herbes, pris de quart-d'heure en quart-d'heure.

Taffetas d'Angleterre. Le taffetas d'Angleterre sert pour les coupures légères. On en vend chez les pharmaciens, du noir et de couleur de chair. Une pièce

Thé noir et *Thé vert.* En France où on consomme peu de thé, on le considère plutôt comme un médicament, un remède contre les indigestions, que comme une boisson faisant partie de l'alimentation. Le thé vert irrite le système nerveux. On le mêle ordinairement avec le thé noir, beaucoup plus doux.

FIN

TABLE DES MATIÈRES

e

par

ı).

ns:

a

e

par

ı).

ns:

a